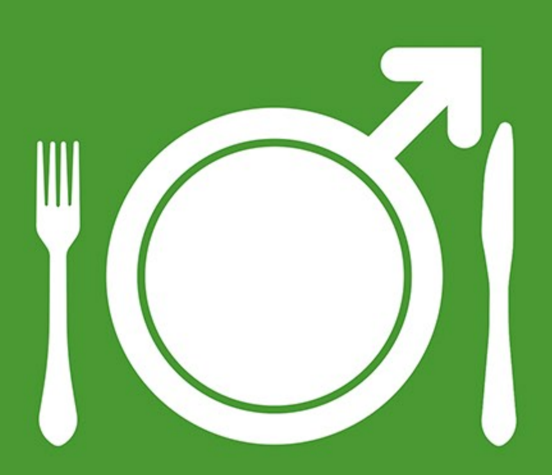
Martin Winter

# ERNÄHRUNGS-KULTUREN UND GESCHLECHT

## Fleisch, Veganismus und die Konstruktion von Männlichkeiten



[transcript] Kulturen der Gesellschaft

Martin Winter
Ernährungskulturen und Geschlecht

**Kulturen der Gesellschaft** | Band 56



**Martin Winter** (Dr. phil.), geb. 1985, ist wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Soziologie der Technischen Universität Darmstadt.

Martin Winter

# Ernährungskulturen und Geschlecht

Fleisch, Veganismus und die Konstruktion von Männlichkeiten

[transcript]

Zugl.: Darmstadt, Technische Universität Darmstadt, Fachbereich Gesellschafts- und Geschichtswissenschaften, Dissertation.

Diese Publikation wurde ermöglicht durch den Open-Access-Monografien-Fonds der ULB Darmstadt.

Das Projekt »Ernährungskulturen und Geschlecht. Eine empirische Untersuchung von Männlichkeitskonstruktionen am Beispiel Fleischkonsum und ›Veggie-Boom‹« wurde im Forschungsschwerpunkt »Dimensionen der Kategorie Geschlecht Frauen und Geschlechterforschung in Hessen« durch das Hessische Ministerium für Wissenschaft und Kunst gefördert.

Das Projekt »Proteinversorgung zwischen Biopolitik und Biotechnologie. Ein soziologisches Forschungsprojekt für die Entwicklung einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährungskultur« wurde im Forschungsschwerpunkt »Bioökonomie als gesellschaftlicher Wandel« durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert.

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.






**Erschienen 2023 im transcript Verlag, Bielefeld**


Umschlaggestaltung: Maria Arndt, Bielefeld
Druck: Majuskel Medienproduktion GmbH, Wetzlar
Print-ISBN 978-3-8376-6246-7
PDF-ISBN 978-3-8394-6246-1
https://doi.org/10.14361/9783839462461
Buchreihen-ISSN: 2703-0040
Buchreihen-eISSN: 2703-0059

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier mit chlorfrei gebleichtem Zellstoff.
Besuchen Sie uns im Internet: *https://www.transcript-verlag.de*
Unsere aktuelle Vorschau finden Sie unter *www.transcript-verlag.de/vorschau-download*

# Inhalt


**1. Einleitung: Der »Veggie-Boom« im Ernährungsdiskurs ... 7**
1.1 Forschungsleitende Thesen und Fragestellungen/Aufbau der Arbeit ... 11

**2. Forschungsstand: Soziologische und sozialhistorische Perspektiven ... 15**
2.1 Sozialwissenschaftliche Ernährungsforschung ... 16
2.2 Fleisch und Fleischverzicht ... 28
2.3 Zwischenfazit Forschungsstand/Forschungsinteresse ... 34

**3. Theoretischer Rahmen: Ernährungskulturen ... 37**
3.1 Kultur/Wissen/Macht ... 38
3.2 Wissen/Technik/Geschlecht ... 61
3.3 Ernährung/Materialitäten/Geschlecht ... 68
3.4 Zwischenfazit: Macht/Wissen/Materie ... 87

**4. Methodischer Rahmen: Ethnografie ernährungskultureller Wirklichkeiten ... 91**
4.1 Methodologische Grundlagen: Zum Verfahren offener qualitativer Forschung ... 92
4.2 Erhebungsverfahren ... 100
4.3 Auswertungsverfahren: Theoretisches Kodieren ... 113
4.4 Zum Aufbau des empirischen Teils ... 119

**5. Ernährungsstil Veganismus & vegane Lebensmittel ... 121**
5.1 Normalisierung veganer Ernährung ... 122
5.2 Ernährungskulturelle Positionierung des Veganismus ... 127
5.3 Flexitarismus ... 143
5.4 Zwischenfazit: Flexibilisierung, Normalisierung und Wissenschaftlichkeit ... 155

**6. Wissen und Technologien des Veganismus und Karnismus** .................. 159
6.1 Wissenskultur Ernährungswissenschaften .................................... 160
6.2 Technikkulturen des Kochens ................................................ 186
6.3 Wissenskulturen des Veganismus ............................................ 198
6.4 Technikkulturen der Lebensmittelproduktion ................................. 207
6.5 Einschub: Materialisierungen und der Kampf um Ernährungsautorität ........ 233
6.6 Zwischenfazit: nutritionale, kulinarische und ökologische Wissenspraxis und Materialisierungen ....................... 235

**7. Protein** ........................................................ 239
7.1 »Proteinprobleme« ........................................................ 240
7.2 Das »Proteindepartment« .................................................. 247
7.3 Zwischenfazit: Vom Fleisch zum Protein ..................................... 255

**8. Fazit: Die Politiken des Fleisches** ........................................ 257

**Danksagung** ........................................................ 267

**Literatur- und Quellenverzeichnis** ......................................... 269
Pressequellen und populäre Literatur ......................................... 269
Kochbücher ........................................................ 269
Ernährungswissenschaftliche Literatur ......................................... 270
Sozialwissenschaftliche Forschungsliteratur ..................................... 271

# 1. Einleitung: Der »Veggie-Boom« im Ernährungsdiskurs

Vegan ist nicht verrückt. (Gala)

Mit dieser Überschrift betitelte die Zeitschrift »Gala« einen Beitrag im November 2014. In dem dazugehörigen Artikel geht es darum, dass die berühmte Popsängerin Jennifer Lopez mit einer veganen Diät viel Gewicht verloren habe und deshalb vegane Ernährung befürworte. Dank eines veganen Diätplanes habe sie von Kleidergröße 36 auf 34 »abgespeckt«. Außerdem heißt es dort, dass die Sängerin »glaubt, dass die Leute zu viel Angst vor veganen Lebensmitteln haben.« (Gala.de 2014) Veganes Essen sei laut Lopez aber nicht »verrückt« oder ungesund. Man brauche sich nicht vor diesem Essen zu fürchten, da es helfen könne, Gewicht zu verlieren. Im Jahr 2014 war es anscheinend noch notwendig, Leser*innen einer großen Zeitschrift ein negatives Gefühl gegenüber veganer Ernährung zu nehmen. Dass in der Zeitschrift »Gala« ein Artikel erscheint, der mit Jennifer Lopez für veganes Essen wirbt, zeigt darüber hinaus, dass dieser Ernährungsstil im Jahr 2014 dabei ist, im *Mainstream* anzukommen. Im Winter 2021 wurden in der Zeitschrift dann ganz selbstverständlich vegane Rezepte veröffentlicht. Die Aussagen von Jennifer Lopez in der »Gala« stehen damit beispielhaft für eine ernährungskulturelle Entwicklung der letzten Jahre, die häufig als *Veggie-Boom* bezeichnet wird: vegane und vegetarische Lebensmittel und Ernährungsstile werden gesellschaftlich in relativ kurzer Zeit immer bedeutsamer.

Anhand von Statistiken lassen sich erste Einblicke in den *Veggie-Boom* gewinnen. Die Anzahl der sich fleischfrei ernährenden Personen steigt signifikant. Die Ernährungswissenschaftler Leitzmann und Keller schreiben, dass der Anteil der Vegetarier*innen in Deutschland von unter 1 % Anfang der 1980er-Jahre bis 2010 auf knapp 10 % der Bevölkerung gestiegen sei (Leitzmann und Keller 2010, 17). In der großangelegten Nationalen Verzehrstudie II (NVS II) von 2008 wird dagegen von nur 1,6 % Vegetarier*innen aus-

gegangen, der Anteil von Veganer*innen liegt in dieser Studie deutlich unter 0,5 % (Max Rubner-Institut 2008b, 97-8). Nach Angaben eines aktuellen Ernährungsberichts des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (2019, 5) definieren sich in einer Erhebung von 2018 etwa 6 % als vegetarisch. Marktforschungszahlen gehen derzeit von 9,2 % Vegetarier*innen und 1,6 % Veganer*innen aus (IfD Allensbach 2020, 81). Die Schwankungsbreite zwischen den Erhebungen ist also relativ hoch. Der Anteil der Vegetarier*innen in Deutschland dürfte aber wohl zwischen fünf und zehn Prozent liegen, der Anteil der Veganer*innen liegt mit weniger als zwei Prozent deutlich darunter.

Der *Veggie-Boom* lässt sich nicht nur an dem Anstieg der Anhänger*innen veganer und vegetarischer Ernährungsstile beobachten. In den letzten Jahren haben sich Angebot und Nachfrage von veganen und vegetarischen Produkten, insbesondere von Fleischalternativen, enorm erhöht. Der Umsatz mit Fleischersatzprodukten hat sich zwischen 2010 und 2014 nahezu verdoppelt (GfK 2015) und hält sich seither konstant (AMI 2019). Die Gesamteinkaufsmenge von Fleischersatz liegt 2019 bei 21.400 Tonnen. Die Menge von konsumiertem Rind- und Kalbfleisch liegt aber zum Vergleich bei über 830.000 Tonnen und die Menge von allen Fleischprodukten zusammen liegt bei fast 5 Millionen Tonnen (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und Bundesinformationszentrum Landwirtschaft 2019). An der Verdoppelung der Mengen zwischen 2012 und 2015 ist ein klarer Anstieg an veganen und vegetarischen Fleischalternativen zu erkennen, im Vergleich zu der Menge an konsumierten Fleischprodukten ist die Menge aber nach wie vor als gering einzuschätzen.

Mit dem Anstieg sich vegan und vegetarisch ernährender Personen und der Zunahme an Auswahl und Verfügbarkeit veganer und vegetarischer Lebensmittel steigen auch die Veröffentlichungen von Ratgeberliteratur, zum Beispiel in Form von Kochbüchern, an. Der »Vegetarierbund Deutschland« (mittlerweile umbenannt in »ProVeg«) freut sich, dass 2016 über 200 neue vegane Kochbücher erschienen seien, während es 2012 nur 23 gewesen seien (Vegconomist.de 2016). Neben diesem gestiegenen Angebot für praktisches Kochwissen lassen sich auch im Bereich der wissenschaftlichen Erforschung veganer Ernährung bedeutende Entwicklungen ausmachen, was sich an zwei Beispielen zeigen lässt: Erstens ist es seit 2016 möglich, an der »Fachhochschule des Mittelstands« in Bamberg und Köln einen Bachelor of Science in

»Vegan Food Management« zu erlangen.[1] Zweitens hat die »Deutsche Gesellschaft für Ernährung« (DGE) ebenfalls 2016 ein Positionspapier zu veganer Ernährung veröffentlicht (veröffentlicht als Richter et al. 2016). Diese Beispiele zeigen, dass es auf vielen verschiedenen Ebenen ein gestiegenes Interesse und damit wachsendes Angebot an Wissen über vegane Ernährung gibt: im populären Bereich des alltäglichen Kochens, in der Ausbildung von Fachkräften und der ernährungswissenschaftlichen Forschung.

Der *Veggie-Boom* zeigt sich demnach in drei Dimensionen: Es lässt sich als Erstes die Tendenz ablesen, dass sich immer mehr Menschen fleischfrei ernähren und einen vegetarischen oder veganen Ernährungsstil verfolgen. Es gibt dabei deutlich mehr Vegetarier*innen als Veganer*innen, Letztere machen vermutlich deutlich unter zwei Prozent der Bevölkerung aus. Zweitens gibt es einen klaren Anstieg im Umsatz und Konsum von veganen und vegetarischen Produkten, insbesondere von Fleischalternativen. Drittens zeigen das starke Wachstum des veganen Kochbuchsegments, die Institutionalisierung spezialisierten Wissens in einem Studiengang und das Positionspapier der DGE, dass es ein Wachstum und einen Bedarf an Wissen zu veganen Lebensmitteln und veganer Ernährung gibt.

Die Entwicklungen des *Veggie-Booms* stoßen aber auch auf Widerstände. Zum einen zeigt sich, dass der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in Deutschland zwischen 2005 und 2016 konstant bei etwa 60 Kilogramm pro Jahr liegt und hier bisher keine sinkende Tendenz auszumachen ist (Spiller 2019). Zum anderen löst die zunehmende Präsenz des Veganismus Abwehrreaktionen von Verfechter*innen einer karni- bzw. omnivoren Ernährung aus. Das verwundert angesichts der relativ geringen Anzahl an Vegetarier*innen und vor allem Veganer*innen in der Bevölkerung und dem relativ kleinen Anteil am Markt im Vergleich zu Fleischprodukten und ist daher erklärungsbedürftig. Exemplarisch haben sich die Abwehrreaktionen an den Reaktionen auf den Vorschlag der Partei »Die GRÜNEN« im Bundestagswahlkampf 2013, einen sogenannten *Veggie-Day*, einen Tag, an dem in öffentlichen Kantinen kein Fleisch angeboten werden soll, einzuführen, gezeigt. Diese Kampagne brachte der Partei das Image einer »Verbotspartei« ein und die Politikwissenschaft begründet damit auch den mäßigen Erfolg der Partei bei dieser Wahl (Rüdig 2014; Seha 2019). Dieses Beispiel zeigt, dass es sich beim Thema Fleisch

1 Siehe https://www.fh-mittelstand.de/vegan-food-management-fernstudium/ [01. September 2022].

um ein gesellschaftlich umkämpftes Thema handelt (vgl. auch die Beiträge in Rückert-John und Kröger 2019; Nungesser und Winter 2021a).

Dem Fleischkonsum stehen verschieden gelagerte Kritiken und Problematisierungen des Lebensmittels Fleisch gegenüber: Fleisch bedeutet Tierleid, Gesundheitsgefährdung, Umweltverschmutzung und trägt zur Klimakatastrophe bei – ohne, dass es zu einer gesamtgesellschaftlich signifikanten Reduktion des Fleischkonsums kommt (vgl. Rückert-John 2017). Welche sozialen Achsen dabei eine zentrale Rolle spielen, lässt sich mit weiteren Beispielen aus dem medialen Diskurs ablesen. Auf Grundlage einer repräsentativen TNS-Emnid Umfrage schreibt der »Focus« über die Reaktionen auf die erwähnte *Veggie-Day*-Kampagne: »Vor allem Männer legen Wert auf ihre tägliche Dosis Fleisch: 54 Prozent lehnen den Vorschlag der Grünen ab, aber nur 34 Prozent der Frauen.« (Heid, 11. August 2013) In diesem »Focus«-Beitrag zum *Veggie-Day* wird damit Geschlecht als eine wesentliche gesellschaftliche Differenzierung in Bezug auf den Konflikt um Fleisch benannt. Diese mediale Betonung von Geschlecht als Konfliktlinie in Bezug auf den Fleischkonsum spiegelt sich in den Begründungen, warum Fleisch wichtig sei, wider. Eine kürzlich veröffentlichte Reaktion auf Forderungen, der Fleischkonsum müsse reduziert werden, war die Antwort des bayrischen Politikers Hubert Aiwanger (FW) in einem viel beachteten Interview mit der »Bild«:

> Die Debatte darf sich nicht zuspitzen auf die Bevormundung, dass Fleisch einmal die Woche reicht. Für einen Büromenschen auf dem Vegan-Trip vielleicht – für den Bauarbeiter nicht. Wenn der nur einmal die Woche Fleisch kriegt und nur Salat, fällt er am dritten Tag vom Gerüst runter. (zitiert nach nordbayern.de 2020)

In diesem Statement wird eine weitere wichtige Differenzierungs- und Konfliktlinie ins Spiel gebracht. Denn Aiwanger behauptet, dass der Bauarbeiter im Gegensatz zum »Büromenschen« Fleisch brauche. Die Achse Geschlecht – der Bauarbeiter benennt eine männliche Domäne, die mit harter körperlicher Arbeit verbunden ist, während der Büromensch ohne explizite Vergeschlechtlichung auskommt – überkreuzt sich in den Aussagen mit der sozialen Klasse: Arbeiter vs. Angestellte (oder sozialräumlich höher Positionierte).

Diese symbolische Vergeschlechtlichung des Fleischkonsums bildet sich auch in Statistiken ab. In der Nationalen Verzehrstudie II zeigt sich, dass Männer ungefähr die doppelte Menge an Fleisch konsumieren wie Frauen. Die Studie weist darüber hinaus darauf hin, dass die ermittelten Konsummengen bei Männern deutlich über den Empfehlungen der DGE liegen:

> Männer überschreiten die für die Beurteilung zugrunde gelegte Menge von 300g bis 600g […] pro Woche um fast das Doppelte (1.092g). Bei Frauen liegt die Verzehrmenge mit durchschnittlich 595 g/Woche […] an der oberen Grenze dieser Werte. (Max Rubner-Institut 2008a, 3)

Auf der Grundlage dieser großen Studie lässt sich auch nachweisen, dass auch die symbolische Klassendifferenzierung statistisch abgebildet werden kann. Denn im kreuztabellarischen Vergleich zeigt sich, dass der Fleischkonsum in der Gruppe der Männer mit höherer Klassenposition tendenziell abnimmt, ein Unterschied, der in der Gruppe der Frauen nicht in der gleichen Deutlichkeit auftritt (Bartz 2014).

## 1.1 Forschungsleitende Thesen und Fragestellungen/Aufbau der Arbeit

Ausgehend von diesen einleitenden Bemerkungen verstehe ich die Frage nach Fleischkonsum oder Fleischverzicht als ein gesellschaftliches Konfliktfeld, das sich im Kontext eines allgemeinen »Ernährungswandels« (Brunner 2008, 2011) dynamisiert hat. Die vorliegende Untersuchung leistet einen wichtigen Beitrag, um die gegenwärtigen Bedingungen in diesem Konfliktfeld und die Frage nach dem derzeitigen Verhältnis von Fleischkonsum und veganer Ernährung zu verstehen. Die beiden medialen Beispiele aus Popkultur und Politik – Jennifer Lopez, die für vegane Ernährung wirbt, auf der einen Seite und Hubert Aiwanger, der den Fleischkonsum verteidigt, auf der anderen – adressieren ein Verhältnis von Ernährung, Körper, Geschlecht und sozialer Klasse: Bei Lopez geht es darum, durch eine strenge, vegane Diät einen möglichst schlanken Frauenkörper zu erreichen, bei Aiwanger geht es darum, durch Fleischkonsum einen Männerkörper zu erhalten, der zu körperlicher Arbeit fähig ist.

Mit der hier vorgelegten *Soziologie der Ernährungskulturen* frage ich nach machtvollen Prozessen, die das gesellschaftliche Verhältnis zum Essen strukturieren. Damit ist die These verbunden, dass die Frage nach einer richtigen und guten Ernährungsweise weder als eine Frage individueller Präferenzen zu verstehen ist, noch unmittelbar aus naturwissenschaftlichen Erkenntnissen abgeleitet werden kann. Die leitende Annahme dieser Arbeit ist vielmehr, dass Ernährung sozial strukturiert und ein gesellschaftlich umkämpftes Terrain ist. Die drei Dimensionen des *Veggie-Booms*, die ich einleitend skizziert

habe, Ernährungsstile, Lebensmittel und Ernährungswissen, betrachte ich als zentrale Pfeiler des Wandels im gesellschaftlichen Verhältnis zum Lebensmittel Fleisch und werde daher an diesen Punkten ansetzen. Dabei verfolge ich weiterführend die These, dass das gesellschaftliche Verhältnis zu Fleisch und Fleischverzicht ganz wesentlich entlang der Kategorien Geschlecht und Klasse und deren Verhältnis zum Körper strukturiert ist. Im Rahmen dieser Arbeit richte ich den Fokus auf die mit Lebensmitteln verbundenen karnivoren oder veganen (bzw. vegetarischen) Ernährungsformen, die damit verknüpften Männlichkeitskonstruktionen und wie diese entlang der Ungleichheitsachse Klasse positioniert sind.

Diese ernährungskulturellen Machtverhältnisse werden in einer kontrastiv angelegten empirischen Untersuchung von Veganismus (und Vegetarismus) und omnivorer Ernährung analysiert. Die Forschung folgt dabei der soziologischen Überzeugung, dass die Herstellung und Aufrechterhaltung der Normalität durch die Untersuchung der Abweichung sichtbar wird, die sich bereits vielfach als fruchtbar erwiesen hat.[2] Vor diesem Hintergrund verfolgt diese Studie eine zweifach gelagerte zentrale Fragestellung, mit der sowohl theoretische als auch empirische Fragen erörtert werden. Es geht darum, eine soziologische Theorie der Ernährung zu erarbeiten, die es ermöglicht, die drei Dimensionen der Ernährungsstile, der Lebensmittel und des Ernährungswissens aus einer geschlechtertheoretischen Perspektive einzufangen. Diese theoretische Fragestellung wird in der vorliegenden Arbeit zum einen aus dem Forschungsstand und in Auseinandersetzung mit soziologischer Theorie und zum anderen in enger Verzahnung mit einer empirischen Studie erarbeitet. Die empirische Studie zielt darauf aufbauend auf das Verhältnis von Veganismus und karnivorer Ernährung sowie den damit verknüpften Lebensmitteln. In welchem Verhältnis stehen Veganismus und karnivore Ernährungsstile, welche Rolle spielen dabei die Lebensmittel und das Ernährungswissen und wie ist dies mit Geschlecht und Geschlechterverhältnissen verknüpft?

2 Ich verweise hierzu auf die Studien der Ethnomethodologie, in der durch eine Untersuchung von als »Krisen« verstandenen Abweichungen die Voraussetzungen des »normalen« Ablaufs des Alltagshandelns herausgearbeitet werden können. Diese Studien waren mitunter für die Geschlechterforschung instruktiv, indem die sozialen Voraussetzungen der Zweigeschlechtlichkeit durch die Untersuchung von Abweichungen herausgestellt werden (Gildemeister und Wetterer 1992, 202-3).

Zur Bearbeitung dieser Fragestellungen wird sich die Arbeit in drei größere Abschnitte gliedern: Die folgenden drei Kapitel 2 bis 4 werden die Perspektive der Ernährungskulturen weiter profilieren. In einem ersten Schritt werde ich einen umfangreichen Überblick über den derzeitigen Stand der Forschung im vorliegenden Themengebiet geben, um daraus den weiteren Fokus für die Arbeit zu schärfen. Dabei werde ich sowohl allgemein darauf eingehen, wie Ernährung in den Sozialwissenschaften bisher untersucht wurde, als auch spezifisch auf den Gegenstandsbereich zwischen Fleisch, Fleischverzicht und Geschlecht. Anschließend werde ich den theoretischen Rahmen darstellen. Hier lege ich den Werkzeugkasten für die Analyse des empirischen Materials zurecht und entwickle ein soziologisches Verständnis von Ernährung, das zentral am Ernährungswissen ansetzt. Um den Begriff der Ernährungskulturen spanne ich einen Rahmen, der sich zwischen Kultursoziologie und Cultural Studies, der Geschlechterforschung und den Science and Technology Studies positioniert. Anschließend folgt die Erläuterung des empirischen Forschungsdesigns. Dieses ist eng verzahnt mit dem theoretischen Rahmen und versteht sich als Ethnografie ernährungskultureller Wirklichkeiten. Die dieser Arbeit zugrundeliegende empirische Untersuchung umfasst dabei einen sehr breiten Korpus und heterogenes empirisches Material: Fokussierte Ethnografien bei Ernährungsmessen werden mit einer punktuellen Kochbuchanalyse und Expert*inneninterviews kombiniert. In den Kapiteln 5 bis 7 werden die Ergebnisse dieser empirischen Untersuchung dargestellt. In Kapitel 5 werde ich schwerpunktmäßig auf den Ernährungsstil des Veganismus eingehen. In Kapitel 6 erarbeite ich in vier unterschiedlichen Bereichen des Ernährungswissens, wie Lebensmittel, Körper und Geschlecht in Bezug auf vegane und karnivore Ernährung zusammenhängen. In Kapitel 7 werden das ernährungswissenschaftliche Wissen und das damit in Verbindung stehende Thema Protein herausgegriffen und vertiefend analysiert. In Kapitel 8 ziehe ich eine abschließende Bilanz.

# 2. Forschungsstand: Soziologische und sozialhistorische Perspektiven

Diese Studie versteht sich als ein kultur-, wissens- und geschlechtersoziologisch ausgerichteter Beitrag zum Forschungsfeld Ernährung. Trotz des zentralen Stellenwerts von Essen und Ernährung im Alltag und für die Gesellschaft im Allgemeinen war in der Soziologie dieses Themengebiet für lange Zeit ein eher randständiger Bereich des Faches, derzeit ist es aber dabei, sich innerhalb der Disziplin zu etablieren.[1] Die soziologische Erforschung von Ernährung wurde im deutschsprachigen Raum demnach lange nicht systematisch als Bindestrich-Soziologie verfolgt.[2] Viele ältere soziologische Texte sind dementsprechend eher als »Nebenarbeiten« zu klassifizieren (etwa Simmel [1910] 1998; König 1965; Ferber 1980) oder sie wurde in »klassischen« Texten als ein Gegenstand unter mehreren betrachtet (insbesondere Elias [1969] 1978; Bourdieu 1987). Die ersten deutschsprachigen Überblicksarbeiten liegen mittlerweile bereits einige Zeit zurück (etwa Bundschu 1995; Prahl und Setzwein 1999; Brunner 2000) und zur aktuellen Forschungslandschaft liegen auf bestimmte Bereiche fokussierte Handbuchbeiträge vor (John und Rückert-John 2019; Paulitz und Winter 2019, 2022). Mittlerweile hat sich das Forschungsfeld stark dynamisiert. Daher ist es sinnvoll, in dieser Arbeit den Forschungsstand breiter zu sichten und eine aktuelle ernährungssoziologische Bestandsaufnahme zu erarbeiten, die auch Thematisierungen aus den benachbarten Disziplinen und interdisziplinären Schnittfeldern berücksichtigt.

1 »Ernährung« wurde vor Kurzem als Themengebiet in die Sektion »Land- und Agrarsoziologie« der Deutschen Gesellschaft für Soziologie integriert, die damit jetzt »Land-, Agrar- und Ernährungssoziologie« heißt.

2 So konnte man bisher für das Themengebiet Ernährung behaupten, dass »man bislang keine soziologischen Lorbeeren verdienen« konnte und dass »bisher für die soziologische Theoriebildung nicht viel zu holen« war (Peter 2010, 356). Dies hat sich geändert.

In der folgenden Sichtung wird ein besonderes Augenmerk auch auf sozial- und kulturhistorische Arbeiten gelegt. Dies hat erstens zum Ziel, den historischen Hintergrund der in dieser Studie durchgeführten empirischen Studie zu erarbeiten. Zweitens geht es damit darum, die bestehenden Forschungsarbeiten auch historisch einzuordnen und den »Ernährungswandel« im Spiegel des gesamtgesellschaftlichen sozialen Wandels zu betrachten. Nachfolgend wird daher ein Korpus sozialwissenschaftlicher Forschungsarbeiten dargestellt, auf den diese Arbeit aufbauen kann, um daraus zu bearbeitende Forschungsdesiderate im Bereich empirischer Forschungsfelder einerseits und theoretischer Perspektivierung andererseits zu erarbeiten. Welche Forschungslücken lassen sich identifizieren, zu deren Schließung diese Arbeit beitragen kann? Auf welche theoretischen Werkzeuge kann dabei zurückgegriffen werden und in welcher Hinsicht besteht Weiterentwicklungsbedarf? In zwei Schritten wird im Folgenden die sozialwissenschaftliche Forschungslandschaft dargestellt werden. In einem ersten Schritt werde ich einen allgemeinen Überblick über die Betrachtung von Essen und Ernährung in den Sozialwissenschaften geben. Im zweiten Teil werde ich mich auf den Gegenstandsbereich der vorliegenden Arbeit konzentrieren und darauf eingehen, wie die Themen Fleisch und Fleischverzicht als Forschungsgegenstände der Sozialwissenschaften behandelt werden. Abschließend werde ich die daraus resultierenden Forschungsdesiderate resümieren und darauf aufbauend die Fragestellungen für die weitere Studie zuspitzen.

## 2.1 Sozialwissenschaftliche Ernährungsforschung

Die sozialwissenschaftliche Literaturlage zum Thema Ernährung unterscheidet sich vom zeitlichen Aufkommen zwischen dem deutschsprachigen und dem englischsprachigen Raum. Im englischsprachigen Raum liegen ab den 1980er-Jahren einschlägige Arbeiten vor: zum einen umfangreiche Einführungen und Übersichten in die Ernährungssoziologie (Murcott 1983; Mennell, Murcott und van Otterloo 1992; Sobal, McIntosh und Whit 1993; McIntosh 1996, 2014) und zum anderen eine an Elias anschließende sozialhistorische Studie (Mennell 1985). Diese Arbeiten können auf international verbreitete Studien aus der Kultur- und Sozialanthropologie aufbauen, die weit über die

Disziplin hinaus als »Klassiker« der Ernährungsforschung gelten können (insbesondere Lévi-Strauss [1966] 2008; Douglas 1972).[3]

Im deutschsprachigen Raum dauerte es bis Anfang der 1990er-Jahre, bis eine interdisziplinäre Forscher*innengruppe die rein naturwissenschaftliche Erforschung von Ernährung aufbrach und begann, Essen als »Kulturthema« zu etablieren (Wierlacher, Neumann und Teuteberg 1993). Ende der 1990er-Jahre werden die ersten dezidiert ernährungssoziologisch positionierten deutschsprachigen Arbeiten veröffentlicht (Barlösius [1999] 2011; Setzwein 1997; Prahl und Setzwein 1999) und beginnen mit der »Formierung eines Forschungsfeldes« (Brunner 2000) innerhalb der deutschsprachigen Soziologie, woraus ein mittlerweile hochproduktiver Bereich entstanden ist, der wiederum Bezüge zu einer Reihe interdisziplinärer Schnittfelder herausgebildet hat. Die *Food Studies* haben sich international als eine eigenständige Forschungsrichtung etabliert (Miller und Deutsch 2009; Albala 2014; Murcott, Belasco und Jackson 2013), in der kulturwissenschaftliche Ansätze zur Erforschung von Essenspraxen dominieren. Darüber hinaus gehen die sich damit überschneidenden *Agro-Food-Studies* in ihrer Orientierung auch auf geografisch-räumliche Bezüge und Produktionskontexte ein (Ermann et al. 2018). Als interdisziplinäre Forschungsfelder mit deutlichem Ernährungsbezug sind darüber hinaus auch die *Human-Animal Studies* (Chimaira Arbeitskreis 2011; Pfau-Effinger und Buschka 2013; Marvin und McHugh 2014) und die *Fat Studies* (Rose und Schorb 2017; Cooper 2010; Schmidt-Semisch und Schorb 2008) zu nennen.

### 2.1.1 Ernährung/Natur/Kultur

Eine zentrale Frage in den sozialwissenschaftlichen Perspektiven auf Ernährung ist eine Bestimmung des Forschungsgegenstands Ernährung innerhalb des Kontinuums von »Natur« und »Kultur«. Oft ist damit auch eine Verhältnisbestimmung zwischen sozial- und kulturwissenschaftlicher und der naturwissenschaftlichen Ernährungsforschung adressiert, wie es zum Beispiel Eva Barlösius explizit macht: Ihr geht es in einem programmatischen Aufsatz

3 Überblicke und Einführungen zur kulturanthropologischen Ernährungsforschung bieten Mintz und Du Bois (2002) und Dirks und Hunter (2014). Viele »klassische« Texte, insbesondere jene aus der Kulturanthropologie, finden sich bei Counihan und van Esterik (2008) und in deutscher Übersetzung bei Kashiwagi-Wetzel und Meyer (2017).

im oben erwähnten Sammelband darum, »das *Kulturthema Essen* gleichberechtigt neben das *Naturthema Ernährung* zu stellen.« (Barlösius 1993, 88) Von diesem Anspruch aus wird der Gegenstandsbereich dann zwischen Natur- und Sozialwissenschaften aufgeteilt (Barlösius [1999] 2011, 42-49). Dieser Ansatz einer Aufteilung und »Gleichberechtigung« ist dementsprechend auch anschlussfähig an Positionen aus der Ernährungswissenschaft, die eine Betrachtung von Ernährung einfordern, die über die physischen Prozesse des Metabolismus hinausgeht (siehe zum Beispiel Leitzmann und Cannon 2006).

In der ernährungssoziologischen Literatur gibt es eine weitreichende Diskussion um die Natur-Kultur-Dichotomie und es können hier zumindest drei verschiedene Verständnisse identifiziert werden (vgl., auch für die folgenden Ausführungen, Paulitz und Winter 2017): Erstens die Perspektive in Anschluss an die philosophische Anthropologie, wonach es die »natürliche Kultur des Menschen« sei, dass Essenspraktiken nicht vorgegeben seien, sondern ausgestaltet werden müssten. Diese Perspektive wird von Barlösius ([1999] 2011) vertreten. Zweitens die sozialkonstruktivistische Perspektive, in der die »Natur« ein symbolisches Konstrukt darstellt: Es sei demnach eine genuin soziale Unterscheidung, welche Aspekte von Ernährung als kulturell oder natürlich geprägt betrachtet würden. Klaus Eder (1988) und geschlechtersoziologisch im Anschluss daran Monika Setzwein (2004) vertreten diese Theorieperspektive; Daniel Kofahl (2014) hat wiederum »Natürlichkeitssemantiken« in der Ernährungspraxis auch empirisch untersucht. Drittens liegt ein Ansatz vor, der den Anspruch hat, die Natur-Kultur-Dichotomie zu unterlaufen und die praktische Hervorbringung von Entitäten in lokalen, situativen *enactments* zu untersuchen: Die Materialität von Körpern und Lebensmitteln besteht demnach nur als ein relational hervorgebrachtes Produkt sozialer Praxis und ist diesen nicht vorgängig. Diese Perspektive wird im Kontext der Akteur-Netzwerk-Theorie insbesondere von und im Anschluss an Annemarie Mol (u.a. 2013, 2021) vertreten. Ausgehend von diesen drei Zugängen zu Ernährung im Natur-Kultur-Dilemma kann argumentiert werden, dass alle drei Zugänge ihre Vorteile und Nachteile mitbringen. Während Erstere in der Lage sind, soziale Ungleichheiten und Herrschaftsverhältnisse auch in makrogesellschaftlichen Ebenen zu analysieren, fällt dieser Zugriff im dritten Ansatz aufgrund einer Engführung zugunsten der Mikroebene weg. Diese spielt dafür ihre Stärken im Bereich der Materialitäten, d.h. der Körper und Lebensmittel, aus, die im Gegensatz zu den ersten beiden Perspektiven nicht nur als symbolische Repräsentationen zugänglich sind.

Grundsätzlich lässt sich festhalten, dass der Forschungsgegenstand Ernährung eine Positionierung in Bezug auf das Verhältnis von Natur und Kultur einfordert. Dies liegt daran, dass mit der Ernährung eine unmittelbare körperliche Praxis adressiert wird, für die den Naturwissenschaften eine gewisse Deutungshoheit attestiert wird. Gleichzeitig sind die vorliegenden Ansätze sozial- und gesellschaftstheoretisch an verschiedenen Stellen unbefriedigend. Mit der vorliegenden Arbeit steht damit aus, eine theoretische Perspektive zu eröffnen, die in der Lage ist, die Materialität von Körpern und Lebensmitteln »diesseits« (Paulitz und Winter 2017, 382) der Natur-Kultur-Dichotomie zu entwickeln, die mit einem Fokus auf soziale Ungleichheiten und Herrschaftsverhältnisse über die Mikroebene hinaus tragfähig ist. Damit ist ein verknüpftes erweitertes theoretisches Verständnis der Rolle der Naturwissenschaften und des naturwissenschaftlichen Ernährungswissens notwendig.

### 2.1.2 Ernährungswissen(schaft)/Biopolitik/Körpertechnologien

Eng mit der Frage, wie Essen und Ernährung im Spannungsfeld von Natur und Kultur positioniert werden, ist die Erforschung und Betrachtung des Ernährungswissens allgemein und der naturwissenschaftlich verfahrenden Ernährungswissenschaft im Besonderen verbunden. Seit dem erwähnten kulturwissenschaftlichen Vorstoß (Wierlacher, Neumann und Teuteberg 1993) zur Etablierung einer nicht-naturwissenschaftlichen Ernährungsforschung wird auch in der deutschsprachigen Forschungslandschaft das ernährungswissenschaftliche Wissen durch die Kulturwissenschaften zunehmend untersucht und kritisch hinterfragt (Bauer et al. 2010). Ernährungsforschung war und ist zentral mit biopolitischen Agenden der Versorgung, Leistungsfähigkeit und Gesundheit von Bevölkerung verbunden (Thoms 2010). In historischen Auseinandersetzungen können die kulturellen und sozialen Kontexte des ernährungswissenschaftlichen Wissens herausgearbeitet werden. Das nach wie vor gängige Bild, dass der Mensch Kalorien »verbrenne«, geht auf ein Menschenbild zurück, das sich an der damals gesellschaftlich äußerst bedeutsamen Dampfmaschine orientiert (Osietzki 1998, Tanner 1999, 53-71). Mit diesem Körperverständnis wurden Ende des 19. Jahrhunderts sogenannte »angemessene Kostsätze« berechnet, die die notwendige Menge Nahrung für Arbeiter*innen auf wissenschaftlicher Grundlage benennen sollten (Barlösius [1999] 2011, 60-61). Die Ernährungswissenschaft diente also als Wissensgrundlage zur politischen Bearbeitung der Sozialen Frage,

die Ausbeutung der Arbeiter*innenklasse wurde so wissenschaftlich legitimiert: »Auf der Grundlage der Kostsätze wurde empirisch überprüft, ob proletarische Familien ›rationell‹ haushalten oder ›überflüssige Ausgaben‹ tätigen und deshalb in Not geraten. Diese Betrachtungsweise verlagerte die Gründe von Mangel- und Unterernährung von den Ursachen, den schlechten Arbeitsbedingungen und der materiellen Not, hin zur Konsumseite: Die proletarischen Haushalte konsumierten falsch.« (Barlösius [1999] 2011, 61) Neben der »Magenfrage« war auch die Differenzierung von Geschlecht qua Ernährung zu dieser Zeit eng mit dem ernährungswissenschaftlichen Wissen verknüpft. Jakob Tanner (1999, 76-78) argumentiert, dass die Vorstellung des »starken« und »schwachen« Geschlechts, die sich ebenfalls zu dieser Zeit herausbildet, sich mit dem ernährungswissenschaftlichen Wissen verbindet und sich beispielsweise in qua Geschlecht differenzierten Kalorienempfehlungen niederschlägt: Das ernährungswissenschaftliche Wissen um 1900 stand »in enger Wechselwirkung mit der gesellschaftlichen Arbeitsteilung zwischen den beiden Geschlechtern und den damit korrespondierenden Rollennormen, Körperbildern und Schönheitsvorstellungen« (Tanner 1999, 76). Die Empfehlungen und Vorgaben richteten sich aber damit nicht nur an die Politik. Vielmehr zeigt Nina Mackert, dass im Wissen von Kalorien bereits eine Form selbstfürsorglicher Subjektivität angelegt ist: Denn dieses Wissen »trug dazu bei, dass Körperfett als objektives Zeichen »übermäßigen« Essens verstanden werden konnte. Die Verbindung von Ernährung und Gesundheit bzw. Krankheit erschien damit messbar. Insofern forderte das Wissen um Kalorien Individuen auf, Dicksein und Krankheiten durch Kalorienzählen selbst vorzubeugen.« (Mackert 2017, 214)

Die Ernährungswissenschaften spielen nach wie vor eine wichtige Rolle in der Ernährungspolitik, wie sich an politischen Programmen wie »Fit statt Fett« (2007) oder »IN FORM« (seit 2008)[4] zeigt (Wirtz 2010): Ziel dieser »Aktionspläne«, so Stephan Lessenich (2008, 123), war, »Übergewicht« bis zum Jahr 2020 aufzuhalten und »das Ernährungs- und Freizeitverhalten der Deutschen [...] [zu] optimieren – insbesondere, so darf man wohl ergänzen, das von ›Problemgruppen‹, also von ›Unterschichten‹«. Ernährungspolitik ziele demnach auf eine Beeinflussung der Ernährung und ist dabei in soziale Klassenungleichheiten und Herrschaftsverhältnisse eingebunden. Diese Programme funktionieren also nicht mehr wie »Kostsätze« als starre Regularien und Zuweisungen, sondern als Anrufungen an die Subjekte in Form von »Ernäh-

4 Siehe https://www.in-form.de [01.09.2022]

rungskommunikation«. Das vermeintliche »Scheitern« dieser »Ernährungskommunikation« wird vielfach beklagt, wenn die Empfehlungen ins Leere laufen (Steinberg 2011).

Ernährungssoziologisch kann so das »modern subject of food choice« (Coveney 2006) beschrieben werden – die Verantwortung für die Ernährung und der damit verbundene Umgang mit Risiken oder Imperativen wird demnach in die Subjekte verlagert und ist nicht mehr als selbstverständlich und in Traditionen verankert zu verstehen. Mit »Aktionsplänen« oder »Aufklärungskampagnen« sollen die Subjekte das dafür notwendige Wissen und die entsprechenden Kompetenzen vermittelt bekommen. Eine entsprechende Untersuchung der symbolischen Ordnung um Körper, Ernährungsweisen und Klassenverhältnisse hat Schorb (2008) durchgeführt: Er zeigt, wie »Adipositas« im Diskurs als Synonym für »falsche Verhaltensweisen« steht: Im »Unterschichts-Diskurs« würden Aspekte des medizinischen Diskurses verschwimmen und »auf den Risikofaktor Verhalten reduziert und kulturell aufgeladen« (Schorb 2008, 113). Lotte Rose hat diese gesellschaftlichen Normen in Beziehung zum naturwissenschaftlichen Ernährungswissen gestellt:

> »Es geht nicht nur darum, spezifische Grenzwerte für das Körpergewicht und einen spezifischen ernährungsbezogenen Wertekodex in den Individuen zu verankern, sondern auch dafür zu sorgen, dass diese Maßgaben als völlig normal, quasi-natürlich und unhintergehbar anerkannt werden: Anderes kann und darf überhaupt nicht mehr vorstellbar sein.« (Rose 2009, 285)

Für die Analyse dieser staatlich initiierten Programme haben sich die Konzeptionen der Gouvernementalität im Anschluss an Michel Foucault (u.a. 2000) als anschlussfähig erwiesen und wurden vor allem in der Gesundheitssoziologie profiliert (Brunnett 2007, 2009; Greco 2009). Greco diagnostiziert eine »Gesundheitsgesellschaft«, in der die Einzelnen für ihre Gesundheit verantwortlich sind. Dies deutet sie als »a specific modulation of biopower within a socio-political context increasingly defined by neo-liberal rationalities of government, which have inflected the discourse and the practice of health promotion in particular directions.« (Greco 2009, 18) Mit Neoliberalismus wird dabei eine sich immer weiter in alle Lebensbereiche ausbreitende ökonomische Logik benannt. Die zentrale Erkenntnis dieses Forschungsansatzes ist, dass unter neoliberalen Gesundheitsregimen der Körper nicht mehr als gegebenes Schicksal, sondern als durch verschiedene Technologien form- und manipulierbar erscheine.

> Das bedeutet für die neoliberale Programmatik von Gesundheit und Krankheit: Alle Individuen besitzen die individuelle Fähigkeit dazu, sich rational für Gesundheit zu entscheiden, z.B. auf Risikoverhalten oder ungesunde Gewohnheiten zu verzichten, aber auch medizinische Vorsorge- und Kontrolluntersuchungen wahrzunehmen. (Brunnett 2007, 178)

Paula-Irene Villa geht über den Bereich der Gesundheit hinaus und zeichnet einen Zusammenhang zwischen der Forderung nach körperlicher Selbstbestimmung der zweiten Welle des Feminismus und einem aktuellen Trend der körperlichen Selbstoptimierungen. Diesen macht sie an einem zu beobachtenden »Boom« kosmetischer Chirurgien fest. Diese »somatischen Technologien des Selbst« interpretiert sie als Ambivalenz zwischen Unterwerfung unter Selbstoptimierungsimperativen und Versuchen, »in spezifischer Weise Handlungssicherheit in unsicheren Zeiten zu gewinnen.« (Villa 2013, 60) Damit stellt sie Körpertechnologien (Villa 2008a) in einen Zusammenhang mit modernen Entwicklungen der Individualisierung und Prekarisierung, womit auch Körper »prekär« werden und die Arbeit an diesen der Selbstabsicherung und in zentraler Weise eine Positionierung in der Gesellschaft bedeuten:

> Es [geht] dabei nicht um bloße Äußerlichkeiten. Vielmehr geht es um die Verkörperung sozialer Anerkennungsnormen wie Flexibilität, Mobilität, Selbstmanagement. In diesem Sinne sei die Anerkennung von Körpern, auch der Geschlechtskörper nicht mehr gerahmt als Verkörperung einer ontologischen Natur, sondern als Willen zur sichtbaren Körperarbeit. Wer diesen Willen nicht verkörpert, gilt zunehmend, so ließe sich warnend sagen, als nicht inklusionsfähig. (Villa 2013, 69)

Das mit einer Ernährungsumstellung verbundene (bewusste oder unbewusste) ›Risikomanagement‹ muss demzufolge nicht immer auf Risiken im Bereich der Ernährung (wie Gesundheitsgefahren) zurückgehen, sondern ist auch mit unsicheren – prekären – Positionen in der Gesellschaft verbunden. Darüber hinaus ist damit der Zusammenhang zwischen Verkörperungen und sozialen Positionierungen benannt.

Anhand der vorliegenden Forschungslage lässt sich Forschungsbedarf hinsichtlich der Frage ausmachen, in welchem Verhältnis das Wissen der (naturwissenschaftlichen) Ernährungsforschung und Körpertechnologien im Kontext der als ›neoliberal‹ diagnostizierten Körper- und Gesundheitsnormen stehen. Die These, dass die »Ernährungskommunikation« scheitere, erscheint unbefriedigend. Hier liegt also ein empirisches Desiderat vor,

welches zugleich theoretische Anforderungen stellt: Ein theoretischer Begriff davon, wie das Wissen der Ernährungswissenschaften und Körpertechnologien zusammenhängen, liegt derweil nicht ausgearbeitet vor. Ein weiterer offener Punkt ist, dass bisher wenig Forschung darüber vorliegt, wie die Gesundheits- und Körpernormen mit der Frage des Fleischkonsums und -verzichts zusammenhängen.

### 2.1.3 Ernährung/Körper/Klasse/Geschlecht

Eine der grundlegenden Positionen in der Ernährungssoziologie ist, dass Essen mit Lebensstilen und sozialen Distinktionen verbunden ist. Bereits Thorstein Veblen ([1899] 1986, 83-4) beschreibt in seiner »Theorie der feinen Leute«, dass Lebensmittelkonsum zur symbolischen Abgrenzung qua Klassenposition und Geschlecht dient: »Der müßige Herr [...] konsumiert nicht nur viel mehr, als zur Erhaltung seines Lebens und seiner physischen Kräfte notwendig wäre, sondern er spezialisiert seinen Verbrauch auch im Hinblick auf die Qualität der konsumierten Güter. Frei und ungehemmt genießt er das Beste, was an Eßwaren, Getränken, Nakotika, [...] zu haben ist.« Später und weiter ausdifferenziert hat Bourdieu (1987) in seiner Studie zu den »Feinen Unterschieden« in den 1960er- und 1970er-Jahren herausgearbeitet, dass der »Geschmack« für bestimmte Speisen auf inkorporierte soziale Dispositionen zurückgeht, die als »Habitus« zur symbolischen Distinktion zwischen verschiedenen Klassenpositionen dienen. Er unterscheidet zwischen einem Geschmack der Notwendigkeit unterer Klassen und einem Geschmack der Freizügigkeit oberer Klassen und kritisiert die Annahme, der Geschmack sei eine ›freie‹ Wahl und nur durch ökonomische Vorgaben bestimmt:

> Die Geschmacksvorstellung, eine typisch bürgerliche deshalb, weil sie absolute Freiheit der Wahl unterstellt, ist derart eng mit der Vorstellung der Freiheit verknüpft, daß sich nur schwer die Paradoxa des »Notwendigkeitsgeschmacks« begrifflich fassen lassen. Entweder wird er kurzerhand negiert und entsprechendes Verhalten zu einem unmittelbaren Produkt des ökonomischen Zwangs verkürzt (die Arbeiter essen Bohnen, weil sie sich nichts anderes leisten können), womit unterschlagen wird, daß Notwendigkeit und Zwang sich in der Regel nur durchsetzen können, weil die Akteure dazu einen *Hang haben*, und *Geschmack* dafür, wozu sie ohnehin verdammt sind. (Bourdieu 1987, 290)

Die beiden von Bourdieu identifizierten Geschmacksmuster unterscheiden sich durch die Vorliebe für unterschiedliche Speisen und eine damit verbundene zeitliche Dimension: Während die Essenspraxen des Notwendigkeitsgeschmacks im Hier-und-jetzt verhaftetet sind und auf den direkten Genuss und die Sättigung zielen, geht die Praxis des Geschmacks der Freizügigkeit mit Annahmen über eine Zukunft einher. Der Genuss und langfristige Folgen, v.a. für den Körper, werden abgewogen. Denn:

> Der Geschmack für bestimmte Speisen und Getränke hängt […] sowohl ab vom Körperbild, das innerhalb einer sozialen Klasse herrscht, und von der Vorstellung über die Folgen einer bestimmten Nahrung für den Körper, das heißt auf dessen Kraft, Gesundheit und Schönheit (Bourdieu 1987, 305)

Der Geschmack für bestimmte Speisen ist für Bourdieu »Natur gewordene, d.h. inkorporierte Kultur, Körper gewordene Klasse« (Bourdieu 1987, 307). Barlösius kritisiert, dass Ernährungspraxen nicht in diesen beiden Geschmäckern aufgehen. Mit dem »naturgemäßen Essstil« ergänzt sie einen dritten Geschmack: Dieser »ist bestimmt vom Streben nach einfacher, frugaler, reiner, gesunder und natürlicher Nahrung« (Barlösius [1999] 2011, 117). Damit sind die Essstile des Vegetarismus (und Veganismus) adressiert und werden als Mittel sozialer Distinktion betrachtet. Darauf aufbauend konnte in der Konsumsoziologie gezeigt werden, wie moralische Legitimationen von Ernährung nach wie vor starke Distinktionswirkungen erzielen (Grauel 2013; Paddock 2016). Ein »guter« Geschmack kann auch mit den moralischen und ethischen Qualitäten eines Lebensmittels einhergehen (Mol 2009), während grundsätzlich Konsum auch zunehmend als politisierte Praxis beschrieben wird (Lamla 2006). Für den Veganismus bedeutet das, dass ethische oder politische Motivationen sowohl in Beziehung zu den Lebensmitteln und ihren affektiven Qualitäten als auch in Beziehung zu Ungleichheiten als Medium sozialer Distinktion zu betrachten sind.

Die Geschlechterforschung hat mit Nachdruck darauf hingewiesen, dass Ernährungspraxen hochgradig vergeschlechtlicht sind (Rückert-John und John 2009; v.a. die Beiträge in Rückert-John und Schäfer 2012). Zum Beispiel sind die mit Ernährung zu erreichenden Körperbilder hochgradig vergeschlechtlicht (Parasecoli 2005; Gransee 2008). Das Essen wird als Praxis des *doing gender* (Setzwein 2009) beschrieben, also der Konstruktion von Zweigeschlechtlichkeit. Einerseits durch die symbolische Inszenierung von Geschlecht durch eine bestimmte Essenspraxis und andererseits durch eine damit einhergehende körperliche Formung. Monika Setzwein schreibt im

Anschluss an Bourdieu vom »Körper gewordenen Geschlecht« (Setzwein 2004, 226) und stellt damit die These auf, dass sich durch qua Geschlecht differenzierte Ernährungspraxen auch qua Geschlecht unterschiedene Körper bilden würden. Diese These besagt, dass Körper eben gerade nicht von Natur aus unterschiedlich seien und deshalb unterschiedliche Nahrung benötigen oder bevorzugen würden, sondern dass geschlechtlich differenzierte Körper vielmehr ein Effekt dieser Praxen sind (vgl. auch Paulitz und Winter 2017).

Diese Darstellung zeigt, dass im Themenkomplex Ernährung und Körper in Bezug auf Klasse und Geschlecht einige Arbeiten vorliegen. Bisher fehlen hier Arbeiten, die Geschlecht, Klasse und Körper systematisch in ihrer intersektionalen Verschränkung betrachten. Des Weiteren ist der Körper in den vorliegenden Arbeiten weitgehend als passive Materie beschrieben und analysiert worden, die durch Ernährung formbar sei. Im Gegensatz zur Betrachtung des Körpers als ›Natur‹ liegt hier demnach eine tendenziell kulturalistische Verkürzung vor. Ein theoretisches und empirisches Desiderat liegt demnach darin, körperliche Prozesse als Teil einer Analyse sozialer Ungleichheiten zu berücksichtigen.

### 2.1.4 Mahlzeit/Kochen/Geschlecht

Eine der grundlegenden sozialen Institutionen im Bereich der Ernährung ist die Mahlzeit, also das sozial regulierte Verspeisen von Essen in Gemeinschaft (Schönberger 2011; Schönberger und Methfessel 2011). Ein prominenter »Klassiker« der Soziologie, der sich explizit mit damit auseinandergesetzt hat, ist Georg Simmel. Dessen Aufsatz zur »Soziologie der Mahlzeit« ([1910] 1998) kann wohl als einer der ersten dezidiert ernährungssoziologischen Texte gelten. Simmel schreibt der Mahlzeit eine »unermeßliche soziologische Bedeutung« zu, auch wenn Essen »das Egoistischste, am unbedingtesten und unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte« (Simmel [1910] 1998, 183-84) sei. Die Abstimmung der Mahlzeiten zu regelmäßigen Zeitpunkten ist für Georg Simmel »die erste Überwindung des Naturalismus des Essens.« ([1910] 1998, 185) Durch die Aufnahme des Essens mit bestimmtem Essgeschirr, wie Gabel oder Teller, erfährt die Mahlzeit darüber hinaus eine Ästhetisierung, die soziale Ordnung herstellt:

> Der Teller symbolisiert die *Ordnung*, die dem Bedürfnis des Einzelnen gibt, was ihm als Teil des gegliederten Ganzen zukommt, aber ihn dafür auch nicht über seine Grenzen hinausgreifen läßt. (Simmel [1910] 1998, 186)

Die Mahlzeit steht auf vielfältige Weisen in Zusammenhang mit sozialer Ordnung. Die Mahlzeit als institutionalisierte Essensaufnahme ist zugleich integrativ und distinktiv: Einerseits wird eine Tischgemeinschaft gebildet, andererseits werden Personen durch bestimmte Regeln ausgegrenzt und auch innerhalb der Tischgemeinschaft werden die Beziehungen innerhalb der Gruppe in der Situation der Mahlzeit evident, etwa dadurch, wer wann welche Speise bekommt (Barlösius [1999] 2011, 177ff.). Am Gegenstand der Mahlzeit lassen sich aber auch gesamtgesellschaftliche Distinktionen erkennen. So hat Norbert Elias ([1969] 1978, 110-57) gezeigt, wie durch immer »feinere« Benimmregeln sich Aristokratie und in weiterer Folge das Bürgertum von jeweils unteren Ständen und Klassen abgrenzen. Elias' These ist, dass sich die Art und Weise, wie es in westlichen Gesellschaften derzeit üblich ist zu essen, nicht aufgrund rationaler oder gar wissenschaftlicher Überlegungen gebildet hat. Sie sei das Resultat einer Dynamik aus den gesellschaftlichen Distinktionsbewegungen.

Besonders wichtig erscheint darüber hinaus das »traditionelle Leitbild der Familienmahlzeit« (Schlegel-Matthies 2011, 33). Damit ist eine Gesellschaftsordnung verbunden, in der in der heterosexuellen Beziehung ein Mann für die Erwerbsarbeit und eine Frau für die Reproduktionsarbeit zuständig ist. Die Mahlzeit und die Praxis des Essens sind als *Re*produktionstätigkeiten eng verbunden mit sozialen Arbeitsteilungsmustern und der vergeschlechtlichten Zuweisung in unterschiedene gesellschaftliche Sphären. Die Mahlzeit steht also für die sozialen Beziehungen der Familie und die Positionen, die einzelnen Mitgliedern zugewiesen werden, was Monika Setzwein auch als »Genderismus in der Küche« (Setzwein 2004, 198) bezeichnet. Allerdings sind diese Positionen zunehmend prekär und es offenbart sich eine Krise der Männlichkeit, »wenn der Mann kein Ernährer mehr ist« (Koppetsch und Speck 2015; Wimbauer und Motakef 2020, 241-64).

Jean-Claude Kaufmann (2006, 220-6) zeigt in seiner umfangreichen Untersuchung des Kochens, dass sich die Zubereitung von Mahlzeiten grundsätzlich in »zwei Welten« aufteilt: das alltägliche und das besondere Kochen. Ersteres zählt als »Hausarbeit«, womit die Differenzierung der Kochpraxis Teil der geschlechtlichen Arbeitsteilung ist, wie Setzwein ausführt:

> Die Glaubensvorstellungen über die vermeintliche ›Natur‹ von Männern und Frauen finden sich in der institutionalisierten sozialen Praxis der häuslichen Arbeitsteilung stets aufs Neue bestätigt, indem Frauen in großem Umfang Tätigkeiten verrichten, die Manner nicht oder nur in auffällig eingeschränk-

> ten Maßen ausüben und umgekehrt. In diesem Sinne handelt es sich bei der Arbeit im Haushalt nicht allein um eine geschlechtssegregierende, sondern um eine geschlechtskonstituierende Praxis. (Setzwein 2004, 199)

Die Ausgestaltung der Arbeitsteilung stellt außerdem eine Überkreuzung von Geschlecht und Klasse dar: Petra Frerichs und Margareta Steinrücke (1997) analysieren die Essenszubereitung von einem Arbeiter*innen-, einem Angestellten-, einem Beamten- und einem Managerpaar. Die Autorinnen können nachzeichnen, dass sich die Zuständigkeiten für die Zubereitung der Mahlzeiten qua Klassenlage und Geschlecht unterscheiden. Sie stellen die These auf, dass »Kochen, zumal für Männer, umso mehr den Charakter eines Distinktionsmediums annimmt, je weiter man in der sozialen Hierarchie nach oben steigt« (Frerichs und Steinrücke 1997, 251). Aktuell lässt sich eine Verschiebung hin zu einer Veralltäglichung männlichen Kochens feststellen. Die Zubereitung von Speisen »nimmt [für Männer] immer mehr einen Platz als alltägliche kulinarische Aktivität ein, als Ausdruck von Kreativität und Kennerschaft. Kochen ist Genuss und Marker des eigenen Lifestyles.« (Baum 2012, 79) Die Mahlzeit findet aber zunehmend weniger innerhalb des privaten Rahmens der Familie statt, sondern verstärkt in der Öffentlichkeit, also in Restaurants und Kantinen. Damit stellt sich zum einen die Frage, wie auch eine Gemeinschaftsverpflegung in großem Maßstab nachhaltig gestaltet werden kann (Rückert-John 2007). Zum anderen wird dadurch, dass Essen damit immer mehr öffentlichen Aufführungscharakter bekommt, »Essen in Gemeinschaft […] zunehmend nach Maßgabe symbolischer Repräsentationen genutzt« (Rückert-John, John und Niessen 2011, 43).

Die Mahlzeit und die Zubereitung derselben sind, so zeigen die dargestellten Forschungen, einerseits als eine soziale Situation in seiner Mikrologik zu betrachten und andererseits sind sie an eine gesellschaftlich vergeschlechtlichte Arbeitsteilung gebunden und damit spielen Geschlechterverhältnisse und -ungleichheiten eine wichtige Rolle. Eine empirische Forschungslücke zeigt sich auch hier an der Stelle, welche Rolle das Verhältnis von Fleisch und veganer Ernährung in Bezug auf die Mahlzeit und die Zubereitung, also das Kochen und die damit verbundenen Arbeitsteilungsmuster, spielt.

## 2.2 Fleisch und Fleischverzicht

Der Gegenstand Fleisch und sein Pendant, der Fleischverzicht, also Vegetarismus und Veganismus, geraten zunehmend in den Fokus sozialwissenschaftlicher Forschung. Erst kürzlich erschien ein eigener Sammelband zu dem Thema (Rückert-John und Kröger 2019) und die vielfältigen gesellschaftlichen Bezüge zu diesem Lebensmittel rücken in das Blickfeld verschiedener soziologischer Arbeiten.

### 2.2.1 Fleisch/Karnismus/Geschlecht

Grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, dass der Fleischkonsum in einem engen Verhältnis zur Entstehung und Entwicklung der kapitalistischen Gesellschaft steht (Winter 2018, 2021). Der Sozialhistoriker Hans Jürgen Teuteberg (1986) kann auf der Grundlage von Schlachtzahlen zeigen, dass die Fleischproduktion und mit ihr auch der massenhafte Fleischkonsum ein modernes Phänomen ist. Er kommt zu dem Schluss, dass »der Anstieg des Fleischverbrauches in Deutschland erstaunlich parallel mit der Industrialisierung« verläuft (Teuteberg 1986, 73). Demnach sei der Anstieg des Fleischkonsums ein Indikator für die fortschreitenden technologischen Möglichkeiten der Produktion und des gesellschaftlichen Wohlstands allgemein.

Ausgehend davon, dass diese Statistiken keinen gesicherten Aufschluss darüber zulassen, wer wie viel Fleisch und welches gegessen habe, hat der Historiker Ole Fischer (2015) eine Analyse des ernährungswissenschaftlichen Fachdiskurses zum Thema Fleisch vorgenommen und im Hinblick auf Geschlecht analysiert. Er zeigt hier grundsätzliche Veränderungen im Wissen über Fleisch auf. Zunächst kann er demonstrieren, dass es bis in die »1830er Jahre[.] zum enzyklopädischen Allgemeinwissen [gehörte], dass Fleisch ein zwar sehr nahrhaftes, grundsätzlich aber eher ungesundes Nahrungsmittel sei.« (Fischer 2015, 50) Knapp 20 Jahre später, etwa um 1850, so Fischer weiter, seien es dann Männer, die qua physiologischen Eigenschaften eher in der Lage seien, das zähe Lebensmittel Fleisch zu verdauen, als Frauen. Mit der Verschiebung der Ernährungswissenschaft hin zum chemischen Wissen von Nährstoffen kommt es zu einer weiteren Änderung: Es »setzte sich zunehmend die Vorstellung durch, dass es einen direkten Weg vom Fleischkonsum, über den Muskelaufbau zur männlich interpretierten Energie und Leistungsfähigkeit gibt.« (Fischer 2015, 52-53) Von da an galt, so Fischer, Fleisch als gesund und männlich, da es viel Eiweiß enthalte, was mit dem Muskelaufbau in

Verbindung gebracht wurde und nach wie vor wird. Fleisch wurde damit im Zuge der Industrialisierung zu einem Symbol vielfältiger Machtbeziehungen im Bezug auf Arbeit und Geschlecht, wie Tanner unterstreicht:

> Das tägliche, grosse, schöne Fleischstück mochte für Arbeiter eine Schimäre sein – doch das Insistieren darauf unterstützte die lohnpolitische Forderungshaltung der Gewerkschaften und konnte die Bereitschaft zu Arbeitskämpfen stärken. Dasselbe Postulat wurde von Männern auch zur Durchsetzung überproportionaler Nahrungsansprüche im sozialen Mikrokontext der Familie verwendet. Das Resultat war eine in aller Regel zuungunsten der Frauen ausfallende ungleiche Verteilung der Lebensmittel. (Tanner 1999, 16)

Die »Geschlechterpolitik des Fleisches« (Adams 2002) funktioniert, wie die Forschung weiter zeigen kann, seitdem vor allem über die Betonung körperlicher Stärke. Bourdieu argumentiert beispielsweise, auf der Grundlage einer empirischen Studie aus den 1960er- und 1970er-Jahren:

> Fleisch, die nahrhafte Kost schlechthin, kräftig und Kraft, Stärke, Gesundheit, *Blut* schenkend, ist das Gericht der Männer, die zweimal zugreifen, während die Frauen sich mit einem Stückchen begnügen; das bedeutet nun nicht, daß sie etwas im strengen Sinne *entbehrten* – sie haben nur wirklich keine Lust auf etwas, das den anderen fehlen könnte, nicht zuletzt den Männern, denen Fleisch per Bestimmung zukommt, und gewinnen so gewissermaßen Ansehen aus einem Verhalten, das als ›Entbehrung‹ von ihnen nicht empfunden wird; mehr noch, ihnen fehlt der *Geschmack* ›für Männerkost‹ (Bourdieu 1987, 309).

Hier zeigt sich in der Annahme, dass vor allem Männer Fleisch aufgrund ihrer Körper brauchen, auch die gemeinhin unhinterfragte Vergeschlechtlichung von Fleisch als »männliches« Nahrungsmittel. Allerdings ist nicht jedes Fleisch gleichermaßen kodiert. So kann Geflügelfleisch als eher weiblich konnotiert angesehen werden (Wilk 2013, Kramer 2021). In Zusammenhang mit der Differenzierung der Fleischsorten wird die These aufgestellt, dass damit auch unterschiedliche Männlichkeiten einhergehen (Sobal 2005). Im bereits thematisierten Vergleich von vier Paaren zeigen Frerichs und Steinrücke, wie Fleisch zwischen den Klassen »eine Art *Scheidemarke* [ist] […]. [F]ür das *Arbeiterpaar* [ist] Fleisch als traditionelle Kraftnahrung nach wie vor von großer Bedeutung« (Frerichs und Steinrücke 1997, 252), während es entlang der sozialen Stratifizierung nach oben hin an Bedeutung verliere. Dies bestätigend kommen Flick und Rose (2012, 52) in einer Analyse von Lebensmittelwerbung zu

dem Ergebnis, dass Fleisch eher »in einem männlichen Milieu verortet wird, das nicht hegemonial ist«. Sie stellen damit die Frage, ob dies dafürspreche, dass der Fleischkonsum in privilegierteren Schichten seine Normalität verliere und vielmehr Fleischverzicht zum Distinktionsmerkmal werde. Es wird argumentiert, dass die Legitimationen des Fleischessens ihre Selbstverständlichkeit zunehmend verlieren und es daher einen »neuen Fleischgeist« (Frei, Groß und Meier 2011) brauche, wenn weiterhin Fleisch konsumiert werden solle.

Der Anthropologe Nick Fiddes (1993) beschreibt in seiner frühen großen Studie Fleisch als ein »natürliches Symbol der Macht«. Die Einverleibung vormals lebendiger Tiere symbolisiere in jedem Vollzug die Unterwerfung der Natur und die Herrschaft des Menschen über diese. Auch wenn dies den Essenden oft nicht direkt bewusst sei. Mit Bezug auf Bourdieu versteht Fiddes den Fleischkonsum als eine habitualisierte und »von den meisten Menschen nicht hinterfragte Grundregel« (Fiddes 1993, 18). In seinen kulturhistorischen Arbeiten hat Norbert Elias gezeigt, dass sich das Verhältnis im Konsum zu den Tieren seit dem Mittelalter ebenfalls gewandelt hat. Während es in den aristokratischen Schichten üblich gewesen sei, die großen Mengen Fleisch, die konsumiert wurden, auch direkt an der Tafel zu zerlegen, verschwindet das ›ganze Tier‹ mit der Zeit aus dem Sichtfeld: »Ganz allmählich hört in der französischen Oberschicht im 17. Jahrhundert das Zerlegen des Tieres bei der Tafel auf, ein unentbehrliches Können des Mannes von Welt, wie Jagen, Fechten und Tanzen zu sein.« (Elias [1969] 1978, 161) Die Zerlegung des Tieres ist also auch männliche Tätigkeit gewesen und nimmt laut Elias ab dem 17. Jahrhundert ab. Elias folgert:

> Diese Richtung ist ganz klar. Von jenem Standard des Empfindens, bei dem der Anblick der erschlagenen Tiere auf der Tafel und sein Zerlegen unmittelbar als lustvoll, jedenfalls ganz und gar nicht als unangenehm empfunden wird, führt die Entwicklung zu einem anderen Standard, bei dem man die Erinnerung daran, daß das Fleischgericht etwas mit einem getöteten Tier zu tun hat, möglichst vermeidet. (Elias [1969] 1978, 162)

Das Lebensmittel Fleisch wird, so könnte man hier folgern, vom Tier symbolisch entkoppelt. Eine rezente gegenläufige Tendenz lässt sich aber auch ausmachen: Julia Gutjahr (2013) zeigt, dass das Schlachten als für das Lebensmittel notwendige Tätigkeit wieder in dem Diskurs um Fleisch verstärkt vorkommt, während gleichzeitig Marcel Sebastian (2021) zeigt, dass die Arbeit in industrialisierten Schlachthöfen stark abgewertet und stigmatisiert wird.

Grundsätzlich zeigt sich, dass die Mensch-Tier-Beziehungen immer in Bewegung und mit Ambivalenzen durchzogen sind, etwa zwischen einer gleichzeitigen Orientierung an Tierwohl und -nutzung (Sebastian 2019).

In der Sozialpsychologie gibt es mittlerweile eine breit aufgestellte Forschung zum Thema Fleischkonsum, wobei insbesondere zwei Zugänge für das hier verfolgte Anliegen relevant sind. Weit über die Grenzen der Sozialpsychologie hinaus wird der Ansatz von Melanie Joy rezipiert, die die Selbstverständlichkeit des Fleischkonsums kritisiert und die damit einhergehende Akzeptanz der dafür notwendigen Gewalt und Ausbeutung an Tieren mit der Ideologie des *Karnismus* bezeichnet. Der Karnismus sei ein Glaubens- und Wissenssystem, das Fleischessen mit drei, bzw. vier ›N‹ rechtfertigt: Fleisch essen sei normal, natürlich, notwendig und »nice« (Joy [2010] 2015; Piazza et al. 2015): Fleischessen sei der *Normalzustand*, es sei natürlich (da der Mensch Tieren ›überlegen‹ sei), notwendig (da der Mensch die im Fleisch enthaltenen Nährstoffe brauche) und »nice« (da es gut schmeckt). Der zweite sozialpsychologische Ansatz betrachtet das »Fleisch-Paradox« (Bastian und Loughnan 2017): Der Widerspruch zwischen dem Fleischkonsum einerseits und einem Bewusstsein für das Tierleid andererseits bedeute eine »kognitive Dissonanz«, die durch verschiedene Manöver wieder eingefangen und überbrückt werden müsse.[5] Frithjof Nungesser (2020) kritisiert, dass diese Arbeiten Fleischkonsum von anderen sozialen Konflikten trennen und als universal annehmen würden. Er plädiert vielmehr für die Frage, wie es zu einer »vegetarischen Option« kommen kann, also was die sozialen Bedingungen für den bewussten Fleischverzicht sind und wie Fleisch zu einem »moralischen Problem« werden konnte. Insgesamt wird eine enge Beziehung zwischen Fleischkonsum und -produktion und gesellschaftlichen Wandlungsprozessen gesehen. Die dynamischen Wechselwirkungen können als die »3D« des Fleisches beschrieben werden (Nungesser und Winter 2021b): Fleisch ist damit erstens Teil sozialer Distinktionsprozesse, zweitens von Dominanz und Herrschaft zwischen sozialen Gruppen, insbesondere zwischen Menschen und Tieren, und drittens sozialer Dissonanzen in der unterschiedliche soziale Interesselagen einerseits und soziale Bewegungen andererseits eine wichtige Rolle spielen.

5 Jean-Claude Kaufmann hat hierzu eine – wenn auch nicht in Bezug auf Fleisch entwickelte – passende soziologische Formulierung gefunden: Disparate Einstellung in der Ernährung, etwa Widersprüche zwischen Genuss, Gesundheitsbewusstsein und Gewohnheiten, nennt er »kleine Arrangements« (Kaufmann 2006).

In Bezug auf Fleisch liegt damit ein ausdifferenzierter Forschungsstand vor. In diesem Forschungsgebiet zeigen sich Leerstellen und empirischer Forschungsbedarf vor allem in der Analyse der gegenwärtigen Situation und welche Entwicklungen sich durch den »Ernährungswandel« ergeben haben, da die meisten soziologischen Analysen bereits einige Zeit zurückliegen. Hat sich der Karnismus im Verhältnis zum Erstarken des Veganismus verändert und wenn ja, wie? Ein wichtiges Kriterium ist auch die Berücksichtigung des Mensch-Tier-Verhältnisses, das erst seit einigen Jahren im Sichtfeld der Sozialwissenschaft ist. Offen erscheint dabei, wie sich dieses Verhältnis gestaltet, wenn man Fleisch und Fleischverzicht in Beziehung zu anderen sozialen Ungleichheiten analysiert. An diese Stelle knüpft auch eine große theoretische Baustelle an: Wie können Tiere sozialtheoretisch betrachtet werden, die für den Zweck des menschlichen Verzehrs produziert werden?

### 2.2.2 Fleischverzicht/Vegetarismus & Veganismus/Geschlecht

Veganismus und Vegetarismus stellen gemeinsam ein heterogenes soziales Phänomen dar, dessen (sozial)wissenschaftliche Erforschung analog zum *Veggie Boom* ein immer breiteres Interesse erfährt (Ruby 2012). Veganismus wird in den Ernährungswissenschaften gemeinsam mit anderen Ernährungsstilen als »Alternative Ernährungsform« bezeichnet. Dies sind »langfristig praktizierbare Ernährungsformen, die von der derzeit üblichen Ernährungsweise mehr oder minder abweichen.« (Leitzmann, Keller und Hahn 1999, XI) Damit werden »Alternative Ernährungsformen«, zu denen neben Vegetarismus und Veganismus z.B. auch Paleo-Diät, Rohkost usw. gehören, klar von kurzfristigen Diäten, die z.B. eine Gewichtsreduktion zum Ziel haben, unterschieden. Die Ernährungswissenschaft unterscheidet folglich zwischen einer »üblichen« und einer »abweichenden« Ernährung.

Mit der oben dargestellten Zunahme des Fleischkonsums ab Mitte des 19. Jahrhunderts ging auch eine entsprechende Gegenbewegung einher. In der industrialisierten Moderne kam der Vegetarismus rund um die Jahrhundertwende in einem engen Zusammenhang mit der Lebensreformbewegung auf (Barlösius 1997; Fritzen 2016). Die Unterscheidung zwischen Vegetarismus und Veganismus kam aber erst später: Leneman (1999) rekonstruiert eine innerhalb des Vegetarismus ausgetragene Auseinandersetzung um den Konsum von Milchprodukten und Eiern und der daraus resultierenden Spaltung der vegetarischen Bewegung in Großbritannien und der Gründung der »Vegan Society« im Jahr 1944. Sie kann zeigen, dass Kernargumente der Auseinan-

dersetzungen um die Themenblöcke Gesundheit einerseits und Ethik andererseits kreisten. Diese Unterscheidungslinie ist nach wie vor eine der zentralen Demarkationsgrenzen innerhalb des Veganismus (Greenebaum 2012).

In der Erforschung des Veganismus und Vegetarismus sind sich die Arbeiten weitgehend einig darin, dass Veganismus eine abweichende Praxis gegen eine dominante Ernährungsform darstellt. Barlösius bezeichnet den Fleischverzicht als »ein sehr erfolgreiches Gegenmodell, das bereits in der Antike existierte und bis in die Gegenwart als gegenkultureller und antihierarchischer Protest wirkt« (Barlösius [1999] 2011, 118). Zu unterscheiden sind hier in der Forschungslandschaft einerseits Arbeiten, die »den Veganismus« oder eine verwandte Subkultur, etwa die Tierrechts- oder Tierbefreiungsbewegung (Breyvogel 2005; Rinas 2012) oder die Punk- und Hardcoreszene (Kurth et al. 2011; Clark 2004), als solche untersuchen. Andererseits liegen Arbeiten vor, die Fleischverzicht unabhängig von geschlossenen Subkulturen betrachten und so auf die gesellschaftlich verteilten, alltäglichen Abweichungen dieser Ernährungsform aufmerksam machen (Cherry 2006; Kwan und Roth 2011).

Der Fleischverzicht galt und gilt als weiblich kodiert: »Vegetarisch lebende Männer gelten vielfach als verweichlichte Schwächlinge« (Setzwein 2004, 133). In den letzten Jahren erfuhr aber v.a. der Veganismus auch eine männliche Konnotation (Winter 2019). Insbesondere mit Leistungsvorteilen beim Sport – und damit wiederum über körperliche Stärke – werde dies begründet (Brady und Ventresca 2014; Greenebaum und Dexter 2018). Dennoch zeigt sich die »weibliche« Konnotation immer noch darin, dass männliche Veganer besondere Strategien entwickeln, ihre Männlichkeit diskursiv zu unterstreichen und so einer Feminisierung durch den Fleischverzicht entgegenzuwirken (Nath 2011; historisch: Fischer 2015). In den USA hat sich die Bewegung der »Hegans« formiert, eine Wortschöpfung aus »He«, »Health« und »Vegan«. Damit wird einerseits affirmativ auf Männlichkeit abgehoben und eine Gesundheitsmotivation in den Vordergrund gestellt, um sich von ethischen Überzeugungen abzugrenzen (Johnson 2011). Greenebaum und Dexter (2018) argumentieren, dass mit veganer Ernährung eine »hybrid masculinity« verbunden sei: Die von ihnen interviewten veganen Männer würden einerseits die starke männliche Konnotation von Fleisch und damit verbundene Werte kritisieren. Andererseits wird argumentiert, dass die vegan lebenden Männer den »Protein Mythos« bekämpfen und zeigen würden, dass Männer kein tierisches Protein benötigen würden.

In Bezug auf den Fleischverzicht, Veganismus und Vegetarismus stellen sich zwei Aspekte als große Forschungsdesiderate heraus. Erstens ist der zu

nennende Zusammenhang von Ernährungswissen und Körpertechnologien in Bezug auf den Veganismus unklar. Es deutet sich an, dass mit »Protein« ein ernährungswissenschaftliches Wissen sowohl in Bezug auf Fleisch als auch in Bezug auf vegane Ernährung relevant zu sein scheint. Offen ist daher, wie dieses Wissen Einzug in die Ernährungspraxis findet. Ein zweites Desiderat eröffnet sich darin, dass in Bezug auf Fleisch ein gewisser Forschungsstand vorliegt, der das Lebensmittel selbst in den Fokus rückt. In Bezug auf Veganismus ist das nicht der Fall. Die soziologische Erforschung von veganen Lebensmitteln und vor allem von Fleischalternativen ist ein bis dato unbespieltes Feld.

## 2.3 Zwischenfazit Forschungsstand/Forschungsinteresse

Aufbauend auf die dargestellte Forschungslage beansprucht diese Arbeit, einen ernährungssoziologischen Beitrag zu identifizierten Desideraten zu leisten. Diese werde ich hier abschließend resümierend zusammenfassen und explizieren, an welchen Stellen die Arbeit ansetzt und wie sie sich mit Bezug auf die vorliegende Forschung positioniert. Vor dem Hintergrund der dargestellten Literaturlage ist mit dieser Arbeit ein doppeltes Forschungsinteresse verbunden. Es geht darum, sich mit dem Gegenstandsbereich *Fleisch – Fleischverzicht – Geschlecht und Klasse* sowohl theoretisch als auch empirisch auseinanderzusetzen. Im Folgenden umreiße ich die Forschungsbedarfe. Ich benenne ein Desiderat im Bereich der Sozial- und Gesellschaftstheorie und drei Themenkomplexe, die in der empirischen Forschung näher untersucht werden sollen.

Der Umstand, dass das Thema der Ernährung in der Soziologie lange nur wenig Beachtung erfahren hat, ist wahrscheinlich mit dafür verantwortlich, dass es einen relativ überschaubaren Umfang an Theorien gibt, die dezidiert am Gegenstand der Ernährung entwickelt werden. Diese Arbeit beansprucht, hier einen Vorschlag für eine Betrachtung von Ernährung zu machen, die erstens dem materiellen Prozess der Einverleibung von Lebensmitteln sozialtheoretisch begegnet und gerecht wird, diesen Prozess zweitens gesellschaftstheoretisch einfängt und in Beziehung zu gesellschaftlichen Diskursen und Wissensordnungen begreift und drittens einen Fokus auf die Analyse von Machtverhältnissen richtet. Der Forschungsstand legt nahe, dass insbesondere Geschlecht eine wesentliche Machtachse in Bezug auf Fleisch ist. Weitere

Eckpfeiler des Theoriegebäudes ergeben sich aus den folgenden drei empirischen Desideraten.

Das erste Themenfeld, das empirisch bearbeitet werden soll, ergibt sich aus dem offenen Verhältnis von naturwissenschaftlich begründetem ernährungswissenschaftlichem Wissen für das Ernährungswissen außerhalb des wissenschaftlichen Kontextes. Wesentlich ist hier die Beziehung zu Körpertechnologien und damit verbundenen Körper- und Gesundheitsnormen. Offen ist darüber hinaus, welche Rolle Geschlecht einerseits und Fleisch und Fleischverzicht andererseits in Bezug auf Körpertechnologien und die in der Gouvernementalitätsforschung dargestellten »Selbstoptimierungsimperative« spielen. Die Bearbeitung dieser Forschungslücken erfordert einen starken Bezug auf Perspektiven der Wissens- und Wissenschaftssoziologie sowie einen Bezug auf die Körpersoziologie. Es muss ein Verständnis dafür erarbeitet werden, das einerseits erlaubt, den Status naturwissenschaftlicher Erkenntnisse soziologisch zu reflektieren, und es andererseits ermöglicht, die gesellschaftliche Diffundierung dieses Wissens und damit verbundener Normen zu untersuchen.

Eine zweite große Forschungslücke zeigt sich in Bezug auf die veganen Lebensmittel und die Fleischalternativen. Es ist bis dato nicht erforscht, wie deren Verhältnis soziologisch zu verstehen ist und wie vor allem Fleischalternativen mit Geschlecht zusammenhängen. Es ist zu klären, wie Fleisch und der Bezug von Fleisch zu Tieren gegenwärtig vergeschlechtlicht ist. Naheliegend ist dafür ein Ansatz, der die Produktion und den Konsum zusammendenken kann. Hier liegen insbesondere in den Science and Technology Studies Ansätze vor, die einen weiterführenden Anschluss erlauben.

Drittens besteht Forschungsbedarf hinsichtlich des gegenwärtigen Verhältnisses von Karnismus und Veganismus. Die Bewegungen, die als »Ernährungswandel« (Brunner 2008, 2011) diagnostiziert werden, wurden bisher nicht ausführlich auf das Verhältnis von Fleisch, Fleischverzicht und Geschlecht hin untersucht. Damit geht es mir hier darum, Veganismus über den engeren Kontext bestimmter Subkulturen hinaus zu untersuchen. Es geht um das Verhältnis abweichender und etablierter kultureller Praxen. Zu diesem Thema haben die Kultursoziologie und Cultural Studies Studien und Theoriewerkzeuge vorgelegt, die auf die Umkämpftheit von Wissensordnungen abzielen.

Diese Arbeit ist sowohl im Bereich der Kultursoziologie und Cultural Studies sowie der Wissenssoziologie, Wissenschafts- und Techniksoziologie als auch den Science and Technology Studies mit jeweils geschlechterkritischem

Anspruch positioniert. Sie versteht sich als Beitrag zu der sozialtheoretischen Debatte um körperliche Materialität/en, zur Etablierung von Ernährung als eigenständigem soziologischen Forschungsgegenstand und zu aktuellen empirischen Fragen bezüglich gegenwärtiger Ernährung und damit verbundenen Körper- und Geschlechterordnungen.

# 3. Theoretischer Rahmen: Ernährungskulturen

Für die hier verfolgte Untersuchung lege ich den Fokus auf Ernährungskulturen und Geschlecht. Für eine solche Theorieperspektive bieten sich Ansätze aus der Kultursoziologie bzw. den *Cultural Studies* sowie aus den *Science and Technology Studies* (STS), jeweils mit besonderer Berücksichtigung ihrer geschlechtertheoretischen und feministischen Spielarten, an. Die Fäden dieser Theoriefamilien greife ich in diesem Kapitel im Sinne eines »Cat's Cradle« (Haraway 1994)[1], einem Spiel aus Fäden, auf und mache sie für die Betrachtung von Ernährungskulturen fruchtbar. Dabei ist nicht das Ziel, diese Theoriefamilien nahtlos zu verschmelzen. Vielmehr geht es mir darum, im Sinne Haraways Knotenpunkte dieser Perspektiven, beziehungsweise einzelner, diesen Theoriefamilien zuzuordnender Stränge, zu identifizieren und so stellenweise Verknüpfungen vorzunehmen, die für die kritische Auseinandersetzung mit Lebensmitteln, Ernährungswissen, Körpern und Geschlecht gewinnbringend sind. Für dieses Vorhaben können die *STS* ausgereifte Konzepte für die Analyse der Herstellung, Innovation und Erforschung von Artefakten und Wissen bereitstellen, die für den Blick auf Lebensmittel und Ernährungswissen fruchtbar sind, während die *Cultural Studies* eine Perspektive auf die gesellschaftliche Einbettung damit verbundener sozialer Praxis befördern können, die insbesondere für das Verständnis von Ernährungsstilen als kulturelle Phänomene weiterführend ist. Das bedeutet, dass der hier verfolgte Ansatz nicht die Kulturen der Ernährungswissenschaften oder der Lebensmittelchemie, aber auch nicht *den* Veganismus als Subkultur in den Blick nimmt. Eher geht es darum, wie im Kontext des *Booms* veganer und vegetarischer Lebensmittel ernährungsbezogene Wissensbestände und de-

1 In deutscher Übersetzung nennt sich dieses Spiel »Abnehme-Spiel« (Haraway [1995] 2017).

ren (Wissens-)Gegenstände beschaffen, gesellschaftlich eingebettet und mit Machtverhältnissen durchzogen sind.

Im Folgenden werde ich zunächst den Komplex aus Kultur, Wissen und Macht klären (3.1). Aus einer diskurstheoretischen Perspektive geht es mit ›Kultur‹ um Prozesse des Umgangs mit Lebensmitteln und Körpern, die in jeweils spezifischen Wissens- und Technikkulturen eingebettet sind. Mit Michel Foucault wird Ernährungswissen als untrennbar mit Machtverhältnissen konzipiert. Anschließend (3.2) geht es darum, Wissen und Technik mit Geschlechterkonstruktionen und insbesondere mit Männlichkeiten zusammenzudenken. Im dritten Abschnitt geht es um das Verhältnis von Lebensmitteln, Körpern und Geschlecht, also um die Frage der Materialität/en: Hier werden die in 3.1 und 3.2 gelegten Grundsteine zu einer diskurstheoretischen Lesart des Konzeptes der »Ontologischen Politik« (Mol 1999) zugespitzt, wodurch die Realität der jeweiligen ›Dinge‹ unmittelbar machtvoll wird.

## 3.1 Kultur/Wissen/Macht

Der Begriff »Ernährungskulturen« grenzt sich bewusst von einer Zweiteilung in ein »Naturthema Ernährung« und ein »Kulturthema Essen« (Barlösius 1993, siehe auch 2.1.1) ab (vgl. auch die Kritik bei Setzwein 2004, 20). »Kultur« und »Ernährung« werden zusammengedacht und es ist hier nicht von »Essenskulturen« (vgl. etwa Engel und Scholz 2008) die Rede. *Ernährung* bezieht sich auf den gesamten gesellschaftlichen Komplex rund um die Produktion, Distribution, Zubereitung, Zuführung und Einverleibung von Lebensmitteln im Körper. Keiner dieser Aspekte soll hierbei aus einer soziologischen Betrachtung ausgeschlossen und als »Naturthema« den darauf spezialisierten, naturwissenschaftlich orientierten Ernährungswissenschaften überlassen werden.[2] Mir geht es darum, eine theoretische Perspektive einzunehmen, die eine Reflexion der sozialen und kulturellen Bedingungen davon, wie Nahrungsmittel, Ernährungswissen und Körper zusammenhängen, ermöglicht und dabei einen besonderen Fokus auf Geschlecht richtet. Ein solcher Ansatz hat weder das Ziel, die naturwissenschaftliche(n) Perspektive(n) auf Körper

---

2 Diese Perspektive, den Körper als sozialen Gegenstand zu betrachten, ist in der Körpersoziologie mittlerweile etabliert (Schroer 2005; Gugutzer 2004; Meuser 2004), allerdings bezieht sich diese häufiger auf den Gegenstand Sport und vernachlässigt die Ernährung nahezu gänzlich (vgl. auch Paulitz und Winter 2017).

und Lebensmittel als »falsch« zu kritisieren (das könnte ich auch gar nicht) oder als »ideologisch« zu demaskieren, noch der naturwissenschaftlichen eine sozialwissenschaftliche Version zur Empfehlung »guter« und »richtiger« Ernährung entgegenzustellen.

Ziel der folgenden theoretischen Überlegungen zu einem Begriff von »Ernährungskulturen« ist es, eine Perspektive zu eröffnen, die nicht auf einer Dichotomie zwischen »Natur« und »Kultur« aufbaut. Die Auseinandersetzung mit und Kritik an einer Zweiteilung in »Natur« und »Kultur« ist eines der Kernanliegen der *STS*. Ausgehend von diesen Arbeiten werde ich eine Perspektive »diesseits« der Grenzziehung von Natur und Kultur verfolgen (Paulitz und Winter 2017, 2018). Die grundsätzliche, auch soziologisch nicht unbedingt selbstverständliche Stoßrichtung kann dabei aus einer *STS-Perspektive* wie folgt formuliert werden:

> Separating out […] objects in ›natural‹ and ›cultural‹ aspects, layers or parts, makes little sense. (Yates-Doerr und Mol 2012, 50)

Was in dieser Formulierung eingefordert wird, ist nicht voraussetzungslos. Das damit verbundene Verständnis von »Natur« und »Kultur« sperrt sich gegen gängige Denkweisen von Natur als das »Gegebene« und Kultur als das »Gemachte«. Damit kommt dem Begriff der »Kultur« eine spezifische Wendung zu, die hier zunächst geklärt werden muss (3.1.1). Was benenne ich mit dem Begriff der »Kultur«, wenn dieser nicht darin aufgeht, Gegensatz zur »Natur« zu sein? Worum geht es, wenn es nicht das Ziel sein *kann*, zu bestimmen, was an Ernährung natürlich und was kulturell ist?

### 3.1.1 Kultur/en *als* Praxis

Die erste Herausforderung stellt sich also mit dem Begriff der »Kultur(en)« (vgl. für einen Überblick Moebius 2010, 2012). Raymond Williams, einer der Begründer der Cultural Studies, erinnert daran, dass der Begriff der Kultur in seinem früheren Gebrauch sehr viel mit unserer Ernährung zu tun hatte. Er verweist auf den Begriff »agriculture« und schreibt: »Culture in all its early uses was a noun of process: the tending of something, basically crops or animals.« (Williams [1976] 1983, 87) Die damit verbundene sozialtheoretische Perspektive ist der Prozesscharakter von Kultur: Kultur ist das aktive Bearbeiten, oder man könnte sagen: »Kultivieren« (Moebius 2010, 15) von Objekten. Dies bedeutet aber gerade nicht, dass es damit um eine *Transformation* dieser Objekte aus einem natürlichen *in* einen kulturellen Zustand geht. Der Akzent

dieses Kulturverständnisses liegt vielmehr darin, dass Objekte sozialen Prozessen nicht als Gegebenheit (»von Natur aus da«) gegenüberstehen, die aus einem vorkulturellen oder natürlichen in einen kulturellen Zustand überführt werden. Vielmehr wandeln sie sich in und mit kulturellen Prozessen und sind nicht außerhalb dieser zu verorten.

Das hier verfolgte Verständnis von Kultur als Prozess versteht sich als analytisches Werkzeug und baut damit prinzipiell auf Kulturbegriffen auf, die als »bedeutungs- und wissensorientiert« bezeichnet werden können und sich damit von normativen, totalitätsorientierten und differenzierungstheoretischen Kulturbegriffen unterscheiden lassen (Reckwitz [2004] 2008).[3] Stephan Moebius (2010, 19) verbindet damit die zentrale »Annahme, dass weder die kulturellen Codes und Sinnsysteme noch die Praktiken, mit denen die symbolische Ordnung entweder ausgedrückt, realisiert oder (re)produziert wird, eine überzeitliche Dauer oder universell gültige Merkmale aufweisen.« Kultur und alles, was mit ihr benannt wird, ist nicht als statisches Gebilde, sondern als dynamischer gesellschaftlicher Prozess zu begreifen. Mit dieser Ausrichtung geht es darum, *Kultur als Praxis* zu verstehen (Knorr Cetina 2002, 19-22; Hörning und Reuter 2004).

Eine solche *praxeologische* Perspektive nimmt übersubjektive Handlungs*routinen* und *-muster* in den Blick (Reckwitz 2003). Es geht also weder um den subjektiven Sinn individueller Handlungen noch um gesellschaftliche Systeme. Das bedeutet, dass »die kognitiv-symbolischen Ordnungen, die kulturellen Codes und Strukturen der Gesellschaft nicht auf der mentalen Ebene, sondern auf der Ebene sozialer Praktiken angesiedelt [werden], durch die die Deutungsmuster, Sinnstrukturen, kollektiven Wissensschemata und symbolischen Machtverhältnisse erst ihre Wirkungen entfalten und überhaupt bestehen können.« (Moebius 2008a, 60-61) Die in der Praxis hervorgebrachten Differenzierungen und auch die Subjektkategorien, das *doing gender* bzw. *doing difference* (vgl. West und Zimmerman 1987; West und Fenstermaker 2002) ist in eine hierarchisierende symbolische Ordnung und in stabilisierende soziale Strukturen eingebunden, die gemeinsam in der Praxis hervorgebracht

---

3 Nach Reckwitz bezeichnet der normative Kulturbegriff eine distinktive Unterscheidung zwischen höherer ›Kultiviertheit‹ und Unkultur, der totalitätsorientierte Kulturbegriff benennt abgrenzbare Kollektive (etwa die »westliche Kultur« oder gar sogenannte »Kulturkreise«) und der differenzierungstheoretische Kulturbegriff benennt eine abgrenzbare gesellschaftliche Sphäre der Kultur, also im weiten Sinne die Künste (vgl. auch Moebius 2010, 16-17).

und reproduziert werden. In diesem grundsätzlich *konstruktivistischen* Verständnis symbolischer Sinnsysteme und sozialer Strukturen können diese nicht ohne das *doing* bestehen (und vice versa) (Villa 2008b). Für die soziale Praxis macht Reckwitz darüber hinaus den Aspekt der Materialität stark und betont, dass praxeologische Analysen Körper und Dinge einbeziehen: »Die Materialität der Körper ist die *eine,* notwendige Seite der Materialität der sozialen Praktiken – die *andere* Seite, die die Praxistheorie hervorhebt, ist in der Materialität der Dinge zu suchen.« (Reckwitz 2003, 290) Darauf aufbauend verfolge ich ein Verständnis sozialer Praxen als Handlungsroutinen und -muster, in denen das *doing difference*, die symbolischen Ordnungen und sozialen Strukturen und die Materialitäten von Körpern und Dingen unmittelbar aufeinander verwiesen sind.

Auf diesem sozialtheoretischen Zugang beruht auch eine »Wahlverwandtschaft« zwischen STS und Cultural Studies, wie Mathias Wieser beschreibt: Es »lässt sich vereinfachend, aber mit gutem Recht, sagen, dass beide ähnliche ›Denkwerkzeuge‹ benutzen. Mit diesen haben sie politische Dimensionen von Praktiken, wie z.B. forschen und fernsehen, deutlich gemacht, die bislang nicht als politisch oder machtvoll galten« (Wieser 2014, 370). Mit dem ausgeführten Verständnis von Kultur als Praxis geht es folglich um eine Analyse des politischen Charakters sozialer Praxis, das heißt, wie diese mit Macht und Herrschaft durchzogen sind. Der Begriff der Kultur verweist in seiner politischen Dimension als analytisches Instrument auf die in Praktiken erzeugten, hierarchischen und machtförmigen Differenzierungen innerhalb von und zwischen verschiedenen Kultur*en*, die selbst das Produkt von differenzierenden Praxen sind. *Ernährungskulturen* bestehen in den Praktiken, die sich um Lebensmittel und Körper drehen.

#### 3.1.1.1 Lebensmittel als Alltagstechnologie

Die Lebensmittel, die produziert und im Konsum von Akteur*innen einverleibt, also Körpern zugeführt, werden, bilden einen Aspekt der materiellen Dimension von ernährungskulturellen Praxen. Lebensmittel werden hergestellt, sie sind also Produkte menschlicher Arbeit. Und das zu jedem Zeitpunkt: auf dem Feld, im Stall, im Labor, in der Küche, auf dem Teller. Auf dem Teller hört die ›Verwertungskette‹ aber nicht auf. Denn kaum ein Lebensmittel wird als Selbstzweck, um auf einem Teller zu liegen, produziert. Vielmehr dient es hier dann der Sättigung, dem Wohlgeschmack, der Gesundheit, dem Ausdruck von Identität usw. Aus der Menge an ernährungskulturellen Kontexten

und damit verbundenen Zielen entsteht eine hohe Komplexität. Diese Komplexität von Ernährung soll mit einem analytischen Fokus auf die Bereiche des Wissens und der Technik heruntergebrochen und eingefangen werden.

Lebensmittel verstehe ich folglich als eine Technologie. Daher ist zu klären, was soziologisch unter *technisch* verstanden wird. Ich schließe mich hier Nina Degeles (2002, 19-20) Ausführungen an. Sie fasst zusammen, dass ein soziologisches Verständnis von Technik »dreistrahlig« verfährt: Ihr folgend, ist Technik erstens materiell, zweitens in einen Handlungszusammenhang (bzw. eine *Praxis*) eingebettet[4] und drittens mit bestimmten Formen des Wissens verbunden. Dieser *weite Technikbegriff* erlaubt es, nicht nur die zum Zubereiten und Verzehren von Nahrung notwendigen Geräte als technische Artefakte zu betrachten, sondern auch die Lebensmittel selbst. Denn sie sind erstens materiell, sie sind zweitens in bestimmte Praxen verwoben und drittens mit verschiedenen Formen des Wissens verbunden. Soll Letzteres in das Zentrum der Betrachtung gestellt werden, ist damit also keine Reduktion auf die symbolische Ebene gemeint. Vielmehr bedeutet dies eine Rahmung von Ernährung, die *Lebensmittel als Technologie* betrachtet. Diese analytische Perspektive hat zwar eine gewisse Gemeinsamkeit mit der durch die Ernährungswissenschaft popularisierten Sicht des Menschen als »Maschine«, die Kalorien aus Nahrung »verbrennt« (vgl. kritisch dazu Osietzki 1998; Barlösius [1999] 2011, 58-59), geht aber deutlich auf kritisch-analytische Distanz. Denn diese Perspektive impliziert, dass menschliche Arbeit (»Produktion«) selber das *Produkt* von Ernährung ist. Lebensmittel sind *technisch* durch ihren Gebrauch, mit dem menschliche »Bedürfnisse« befriedigt und »Arbeitskraft« oder ein »gesunder« Körper »produziert« werden (sollen). Diese Position ist bereits bei Karl Marx und Friedrich Engels angedacht worden. Dadurch, dass Lebensmittel in einem gesellschaftlichen Produktionsprozess entstehen, seien auch deren Produkte, also die menschlichen Körper, Produkt gesellschaftlicher Verhältnisse und nicht ›natürlich‹: »Indem die Menschen ihre Lebensmittel produzieren, produzieren sie indirekt ihr materielles Leben selbst.« (Marx und Engels [1845/46, 1932] 1978, 21) Die daran anschließende empirische Frage ist

4 Es sagt viel über die Rolle von Ernährung in der Soziologie aus, wenn Degele zur Illustration des technischen Charakters auch der *allergewöhnlichsten* Tätigkeiten hier als Beispiel das »Kochen« wählt: »Auch Kochen, sei es mit dem Löffel oder der Mikrowelle, ist eine technische Handlung« (Degele 2002, 20). Dem schließe ich mich hier nahtlos an.

also, wie die Produktion von Lebensmitteln und die Produktion bestimmter Körper miteinander vermittelt sind.

Hier betrachte ich zunächst die Ebene der symbolischen Bedeutungen, deren Zusammenhang mit der Materialität der Lebensmittel widme ich mich in 3.3. Da Lebensmittel, deren Zubereitung und vor allem deren Verzehr ein Aspekt des täglichen Lebens sind, verstehe ich sie als als *alltags*technische Objekte. Als solche können sie mit den *Cultural Studies* als Konsumgüter betrachtet werden, die mit symbolischen Bedeutungen und Konnotationen verbunden sind, die wiederum nicht von den gesellschaftlichen Verhältnissen zu trennen sind. Lebensmittel gelten als gesund, modern, nobel, trendy, oder auch als männlich. Die *Cultural Studies* begreifen Sinnstiftungen und Bedeutungszuschreibungen von alltagstechnischen Konsumgütern als Kampf um kulturelle Hegemonie. Dieser Ansatz erlaubt es, Bedeutungen von und das Wissen um alltagstechnologische Objekte auf ihre sozialen Machtbeziehungen hin zu analysieren:

> Commodities are, also, cultural *signs*. They have already been invested, by the dominant culture, with meanings, associations, social connotations. Many of these meanings seem fixed and ›natural‹. But this is only because the dominant culture has so fully appropriated them to its use, that the meanings which it attributes to the commodities have come to appear as the only meaning which they can express. (Clarke et al. [1975] 2005, 102)

Diesem Verständnis nach werden die Bedeutungen und die Zeichenhaftigkeit von Konsumgütern durch dominante Gruppen, hier ist es die herrschende Klasse, durch Vermittlung in Institutionen wie der Schule oder über Medien bestimmt. Diese Eindeutigkeit, dass die herrschende Gruppe, die hier als *dominant culture* verstanden wird,[5] den Gebrauch und die symbolischen Bedeutungen von Artefakten bestimmt, wurde später – zu Recht – revidiert und die Position der Nutzer*innen von Alltagstechnologien gestärkt (Du Gay et al. [1997] 2013). Der für mich zentrale Punkt ist aber, dass alltagstechnische Objekte und ihre symbolischen Konnotationen in Beziehung zu Kulturen und Subkulturen stehen und damit Teil der Kämpfe um gesellschaftliche Hegemonie sind. Hinter dem Blick der *Cultural Studies* auf die kulturellen Kämpfe

5 In diesem frühen Verständnis der Cultural Studies drückt sich ein reduktionistisches Klassenverständnis aus: Subkulturen sind Teil der Arbeiter*innenklasse und stehen demnach in Konflikt mit der *dominant culture* und ihrer eigenen *parent culture*, der Arbeiter*innenkultur (vgl. Marchart 2008, 100-4).

um die Bedeutung von Alltagsgegenständen steht die bei Antonio Gramsci aufgegriffene Denkbewegung, dass Herrschaft nicht (nur) durch Zwang und Gewalt ausgeübt und aufrechterhalten wird. Mit dem Begriff der Hegemonie drückt Gramsci die Einsicht aus, dass in kapitalistischen Gesellschaften Herrschaft nicht primär auf einer gewaltsamen Unterdrückung beruht, sondern in einer Übereinkunft »spontanen Konsenses« der Beherrschten mit der Herrschaft, wodurch Zwang und Unterdrückung nur in Krisenzeiten als Mittel zur Herrschaftsabsicherung dienen (Gramsci [1929] 1992, 12). Hegemonie benennt damit einen Prozess, in dem die Herstellung und Sicherung der Legitimität von Herrschaft und Dominanz mit *kulturellen* Mitteln gelingt.

Hegemonie ist als fortlaufender gesellschaftlicher Prozess zu begreifen. Sie muss dementsprechend gegen Angriffe und Störungen verteidigt werden. Dick Hebdige (1979) analysiert früh die Subkultur der Punks und wie sie durch ihren »Style« die Hegemonie stören: Kleidungs- und Schmuckstücke wie Bondage-Hosen und umfunktionierte Sicherheitsnadeln hätten das Potenzial, gängige Kleidernormen zu unterlaufen und so deren »Normalität« infrage zu stellen. Diese antihegemonialen Praxen, so Hebdige (1979, 92-9), seien auf zwei Arten wieder in die kulturelle Hegemonie der bürgerlichen Klasse integriert worden: Erstens durch kapitalistische Aneignung und massenhafte Vermarktung und zweitens durch eine »ideologische Vereinnahmung«, indem subkulturelle Praxen medial massentauglich dargestellt werden und so keine Störung gesellschaftlicher Normalität mehr sind. Daran anknüpfend lässt sich also annehmen, dass Objekte und damit verbundene subkulturelle, also die hegemoniale Ordnung störende Praktiken durch derartige Strategien wieder integriert werden und die hegemoniale Ordnung wieder stabilisiert wird, indem den subkulturellen Praxen ihr störender Charakter genommen wird.

Was bedeutet das für die hier verfolgte Fragestellung? Die Arbeiten der *Cultural Studies* zielen auf soziale Kämpfe um die symbolische Ordnung und der Fokus liegt auf den Prozessen der Bedeutungszuschreibung. Hierbei ist insbesondere die oben von Clarke et al. ([1975] 2005) aufgestellte These weiterführend, dass Bedeutungszuschreibungen sedimentieren und naturalisiert werden, sodass der Prozess der Bedeutungsgenerierung aufgrund vermittelter Alternativlosigkeit den Akteur*innen nicht ersichtlich wird, wodurch kulturelle Hegemonie entsteht. In Auseinandersetzung mit Ernesto Laclau und Chantal Mouffe, die den Hegemonie-Begriff mit foucaultscher Diskurstheorie verbinden, definiert Moebius Hegemonie als eine »Beziehung zwischen verschiedenen artikulatorischen Praxen, wobei wenigstens eine

von diesen gegenüber anderen die Vorherrschaft erlangt.« (Moebius 2003, 188) Hegemonie ist also nichts, was jemand oder eine Gruppe besitzt, es benennt eine hierarchische Beziehung von Praktiken.[6] Dieses Verständnis von kultureller Praxis als Kampf um Hegemonie greife ich für diese Studie auf. Der Forschungsstand hat gezeigt, dass der Zeichencharakter von Lebensmitteln in der sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung unumstritten ist. Die *Cultural-Studies*-Perspektive kann die Betrachtung von Veganismus und Fleischalternativen an dieser Stelle weiterführen, indem die mit Lebensmitteln verbundenen Konnotationen und Symboliken auf ihre Verwobenheit mit gesellschaftlichen Machtverhältnissen hin betrachtet werden können. Aus dieser Position heraus betrachte ich vegane Lebensmittel als potenzielle Störung ernährungskultureller Hegemonie des Karnismus.[7] Mir geht es damit nicht um eine Subkultur im Sinne der ›klassischen‹ Arbeiten der Cultural Studies, sondern vielmehr um Ernährungspraktiken wie Veganismus, Vegetarismus oder Karnismus, die auf bestimmte Weise in Beziehungen zu als Alltagstechnologien verstandenen Lebensmitteln stehen. Wie werden die Lebensmittel in Bezug auf ernährungskulturelle Hegemonie positioniert und welche Machtrelationen lassen sich darüber erkennen? Wo lassen sich Störungen identifizieren, über die sich etwas über Herrschaftsverhältnisse und damit verbundene ernährungskulturelle Hegemonien erfahren lässt? Wie werden Störungen bearbeitet, um die Hegemonie (wieder) herzustellen?

Die Cultural-Studies-Perspektive auf Alltagstechnologien hat in den 1990er-Jahren eine entscheidende Weiterentwicklung erfahren. Das Autor*innenkollektiv Du Gay et al. ([1997] 2013) hat umfangreich beschrieben, wie der *SONY Walkman* als Beispiel für ein alltagstechnologisches Artefakt durch soziale Nutzungsprozesse geformt und mit Bedeutung versehen

---

6 Der Begriff der »artikulatorischen Praxis« verweist bei Laclau und Mouffe ([1991] 2015, 139-49) zugleich auf die diskursiven und nicht-diskursiven Praxen bei Foucault, deren Unterscheidung damit überwunden werden soll. Dem Verständnis von Diskursen widme ich mich in 3.1.3., wobei sich mein Verständnis diskursiver Praxis im Anschluss an den ›genealogischen‹ Foucault ebenfalls auf diskursive und nicht-diskursive Elemente bezieht und damit der ›artikulatorischen Praxis‹ weitgehend entspricht.

7 Mit »Karnismus« soll hier kein Bezug auf die sozialpsychologischen Arbeiten von Joy ([2010] 2015) vorgenommen werden. Vielmehr verwende ich den Begriff hier, um damit auch die ernährungskulturelle Kontingenz der mit Fleisch verbundenen Praxen einzufangen. Welche Bedeutungen Lebensmitteln dabei zugeschrieben wird, ist eine empirische Frage.

wird. Die Autor*innen folgen der These, dass die Sinngenerierung technischer Artefakte nicht an einer Stelle, sondern in fünf interdependent relational zueinander positionierten »Praxisbereichen« zu lokalisieren ist. Diese fünf Praxisbereiche werden als *cultural circuit* beschrieben. Dies sind: die Produktion, die Konsumtion, die politische Regulation, die medialen Repräsentationen und die Identitätskonstruktionen. Zentral an der Konzeption des *cultural circuit* ist, dass damit verschiedene Praktiken in einem Verhältnis der »Multidimensionalität« (Marchart 2008, 228), Relationalität und Interdependenz gedacht werden. Allerdings sollen diese fünf Stationen als Ansatzpunkte der Analyse nicht übernommen und damit gesetzt werden. Vielmehr geht es daran anknüpfend darum, dass Lebensmittel als Alltagstechnologien mit sozialen Positionierungen einhergehen und die Rolle von Konsumgütern und Alltagstechnologien mit sozialen Positionierungen verknüpft ist und diese so mit gesellschaftlichen Machtverhältnissen und -kämpfen auf verschiedenen, miteinander verwobenen gesellschaftlichen Dimensionen und in verschiedenen Praxisbereichen verbunden sind.

An dieser Stelle wird zunächst die Perspektive, verschiedene »Stationen« kultureller Artefakte als Relationen zwischen Praxisbereichen zu begreifen, wie sie mit dem *cultural circuit* (Du Gay et al. [1997] 2013) vorliegt, für diese Studie zurechtgelegt. Damit ist drittens die Frage, *wie* diese Relationen zu begreifen sind, zu schärfen. Hierzu lohnt ein Rückgriff auf Stuart Hall, der unter Bezug auf Foucaults Diskursbegriff (hier insb. Foucault [1973] 1981) und Gramscis Hegemonietheorie es erlaubt, diese Relationen aus einer machtkritischen Perspektive zu betrachten.[8] Im Decoding/Encoding-Modell hat Hall die mediale Zirkulation von Wissen und Bedeutungen zwischen den Praktiken des Kodierens und Dekodierens differenziert, zwischen Praktiken, die Nachrichten senden, und solchen, die sie empfangen. Er hat dabei hervorgehoben, dass diese nur analytisch zu trennen seien: »Der Konsum bzw. die Rezeption der Fernsehnachricht ist mithin also selbst ein ›Moment‹ des Produktionsprozesses« (Hall [1980] 1999, 99). Übertragen auf Alltagstechnologien bedeutet dies, dass die Bedeutungszuschreibungen nicht nur in den Praktiken der Produktion (ganz konkret im Marketing) oder des Konsums eindeutig

8 Die hier enger an Hall anschließende Rezeption des *cultural circuit* greift einen von Oliver Marchart benannten Kritikpunkt am *cultural circuit* auf: »So produktiv sich das heuristische Modell bei der Analyse kultureller Artefakte erweisen mag, so wenig hat es zur Analyse politischer Diskurse und sozialen Widerstands beigetragen.« (Marchart 2008, 231)

festgesetzt werden. Sinn, Bedeutungen oder Wissen liegen aus dieser Perspektive also weder in den Objekten, noch werden die beteiligten Akteur*innen oder Subjekte als Quelle dieses Sinns betrachtet, noch sind diese allein in *einem* bestimmten Praxisbereich zu suchen. Es ist ein »Kampf um Bedeutungen«, ein Kampf um die kulturelle Ordnung (Hall [1980] 1999, 101). Zweitens übernehmen Akteur*innen die kulturelle Ordnung nicht nahtlos und es sind auch antihegemoniale Praxen in diesem Modell mitgedacht.

Was bedeutet dies für das Verständnis von Ernährungskulturen? Das Modell des *cultural circuit* ist anschlussfähig, da die Bedeutung der Lebensmittel nicht bloß in den Praktiken der Produktion, der Regulation oder der Konsumsphäre zu suchen ist, da diese Praxisbereiche in spezifischen Relationen zueinander positioniert sind, die in einer diskursiven Ordnung stehen und da bestimmte Bedeutungen und bestimmtes Wissen zwischen den Bereichen zirkulieren. Diese Logik des *cultural circuit* reflektierend, sollen aber die Stationen nicht in der dort angedachten vorgegebenen Form übernommen werden. Dies hat zwei Gründe. Der erste ist, dass die fünf »Stationen« unterschiedlich gelagerte soziale und kulturelle Dimensionen adressieren. Vor allem die als Repräsentationen gedachten Wissensbestände und die »Station« der Identitäten liegen *quer* zu den eher an den Praxisformen orientiert abgesteckten Gebieten der Produktion, Regulation und Konsumtion. Denn Wissen, Repräsentationen und Bedeutungen zirkulieren zwischen den Bereichen und es ist als ein Kampf um Hegemonie zu verstehen, welches Wissen und welche Bedeutungen (aus welchem Bereich) dominieren. Außerdem sind auch die Subjektpositionen zwischen den Praxisbereichen stärker, als es hier angedacht ist, machtvoll umkämpft und differenziert zu betrachten. Mit einem Objekt ist möglicherweise mehr als eine Form von Identität verbunden bzw. kann diese zwischen den Bereichen variieren oder spezifisch für diese Bereiche sein. Damit geht es nicht nur um eine horizontale Differenzierung, sondern auch um vertikal gelagerte Macht- und Herrschaftsverhältnisse in und zwischen den Bereichen. Der zweite Grund ist, dass die drei verbleibenden »Stationen« nicht zwangsweise erschöpfend sind, um einen Gegenstand zu erklären, vielmehr möchte ich argumentieren, dass es nicht möglich ist, diese theoretisch festzusetzen. So fehlt im *cultural circuit* beispielsweise der Bereich der wissenschaftlichen Forschung, die für Ernährungspraxen eine wichtige Rolle spielt. Es ist demnach eine Frage des jeweiligen Gegenstands, welche Stationen untersucht werden. Außerdem stellt sich direkt die Frage, was diese Praxisbereiche abgrenzt.

Während ich also dem basalen gesellschaftstheoretischen Verständnis des *circuit* folge, gilt es, das Verständnis der einzelnen »Stationen« zu schärfen. Ausgehend von der Betonung des Wissens für die Relation zwischen ihnen, macht es Sinn, auch die Wissenspraxis entsprechend zu fokussieren: Wie wird Wissen über Ernährung und Lebensmittel erzeugt und wie zirkuliert es? Dazu soll im Folgenden eine theoretische Verknotung und Spezifizierung des Verständnisses der »Stationen« im *cultural circuit* mit der STS-Perspektive der Wissens- und Technikkulturen vorgenommen werden, das anschließend an diskurstheoretische Positionen und damit auch an die makrosoziale Ebene rückgebunden wird. Zudem sind in der weiteren theoretischen Auseinandersetzung zwei Punkte zu vertiefen: Erstens geht es darum, wo und wie die Bedeutungen von Artefakten in der Praxis generiert werden und welche Rolle die Materialität dabei spielt. Denn was bei einer *Cultural-Studies*-Perspektive auf (Alltags-)Technologien kritisch angemerkt werden kann, ist, dass »der praxisgenerierende Anteil des technischen Artefakts unterbelichtet« (Wieser 2019, 10) bleibt. Dieser Kritik schließe ich mich an und wende mich (insbesondere in 3.3) stärker *STS*-Perspektiven zu, die diese Rolle der Materialität betonen. Zweitens ist das Verständnis von Macht und Herrschaft, das eng mit jenem von Hegemonie einhergeht, zu schärfen, da hier ein noch sehr nah an Gramsci angelehnter Klassendualismus heraussticht. Hierzu sollen im weiteren Verlauf einerseits der Machtbegriff und andererseits die Perspektive auf Geschlecht und dessen Überschneidung mit Klasse geschärft werden.

### 3.1.2 Ernährungskulturen als Wissens- und Technikkulturen

Um mit dem Begriff der Ernährungskulturen auf den Bereich des Wissens und der Technik zu fokussieren, wird eine dezidiert wissens- und wissenschaftssoziologische Schärfung von Wissensprozessen notwendig. Es soll damit nicht nur die gesellschaftliche Distribution ernährungswissenschaftlichen Wissens und deren Rolle in Konsumpraktiken bedacht, sondern ein theoretisches Vokabular zurechtgelegt werden, das den Status des natur- und technikwissenschaftlichen Wissens der (Ernährungs-)Wissenschaften und dessen gesellschaftliche Einbettung soziologisch einfängt. Die Relevanz von naturwissenschaftlich begründetem Ernährungswissen für die alltäglichen Ernährungspraxen wurde breit herausgestellt (Barlösius [1999] 2011, 50-73), aber ohne dass dabei tiefergehend wissenssoziologisch reflektiert wurde, wie das ernährungswissenschaftliche Wissen ein gesellschaftlich geprägtes Wissen ist, und wie das ernährungswissenschaftliche Wissen in der Gesellschaft

zirkuliert. Um an dieser Stelle keiner szientistischen oder naturalistischen Perspektive aufzusitzen, ist also zu klären, wie dieses Wissen soziologisch zu betrachten ist.

Gesellschaftlich kommt dem naturwissenschaftlichen Wissen als Garant für gesichertes Wissen über die Beschaffenheit der »Natur« eine herausragende Stellung zu. Denn, so bringt es Donna J. Harraway für die als *technoscience* verstandenen Natur- und Technikwissenschaften programmatisch auf den Punkt:

> If technoscience is, among other things, a practice of materializing refigurations of what counts as nature, a practice of turning tropes into worlds, then how we figure technoscience makes an immense difference. (Haraway 1994, 60)

Das bedeutet, wenn *technosciences* bestimmen und ›materialisieren‹, was »natürlich« ist, dann ist das Verständnis eben dieses Wissens elementar. Denn, so wendet Tanja Paulitz die Rolle von Naturwissenschaften, es »werden im wissenschaftlichen Wissen moderner Gesellschaften machtvolle Deutungen der Welt erzeugt. Im Wissen werden normative Vorstellungen der Gesellschaft als quasi ›objektives‹ und gesichertes Wissen autorisiert und legitimiert.« (Paulitz 2012b, 61) Dieses grundsätzliche Verständnis der feministischen STS von Wissen als mit sozialen Macht- und Herrschaftsverhältnissen verbunden, ist für diese Arbeit leitend. Damit geht die These einher, dass den *technosciences* im oben skizzierten Sinne im Kampf um Hegemonie, um das Wissen über Ernährung und die Bedeutungen von Lebensmitteln, eine besonders machtvolle Position zukommt. Dazu muss zunächst geklärt werden, wie das Wissen der technosciences hervorgebracht wird, um darauf aufbauend dieses Wissen gesellschaftstheoretisch einzubetten. Ersteres soll im folgenden Unterabschnitt mit dem theoretischen Ansatz der Wissens- und Technikkulturen eingefangen werden.

#### 3.1.2.1 Wissenskulturen

Der Forschungsansatz der Wissenskulturen (vgl. zur Einführung Knorr Cetina und Reichmann 2015) kann der sozialkonstruktivistischen Wissenschaftsforschung, genauer: dem »Laborkonstruktivismus« (Maasen 2007, 17), zugerechnet werden. Die sozialkonstruktivistische Perspektive kritisiert die Annahme eines »Sonderstatus« naturwissenschaftlichen Wissens als eine objektive Repräsentation der »Wirklichkeit«. So gebe es in der »konstruktivistischen Wende« der Wissenschaftsforschung keine Unterscheidung mehr zwi-

schen den Erkenntnispraktiken und ihrem sozialen Kontext, vielmehr geraten wissenschaftliche Aussagen und die Erkenntnisweisen in den Blick soziologischer Forschung (vgl. Hofmann und Hirschauer 2012, 87). Die sogenannten »Laborstudien« haben den Anspruch, die »Black Box« der Wissensproduktion zu öffnen und mit ethnografisch ausgerichteten Feldforschungen zu bestimmen, *»wie wir wissen, was wir wissen«* – wie es Karin Knorr Cetina (2002, 11) pointiert ausdrückt. Es geht mit Wissenskulturen dann um »diejenigen Praktiken, Mechanismen und Prinzipien, die, gebunden durch Verwandtschaft, Notwendigkeit und historische Koinzidenz, in einem Wissensgebiet bestimmen« (Knorr Cetina 2002, 11), wie die Produktion von Wissen und Erkenntnis funktioniert. Ausgehend davon verstehe ich erstens Wissen, insbesondere naturwissenschaftliches Wissen, nicht als eine Repräsentation einer »Natur«, die durch Wissenspraktiken »enthüllt« oder »entdeckt« wird. Vielmehr schließe ich mich dementsprechend der Perspektive an, dass im Prozess der »Fabrikation von Erkenntnis« (Knorr Cetina [1984] 2012) Wissensobjekte in der wissenschaftlichen Praxis entstehen, die nicht unabhängig von diesen Praxen bestehen und so Teil der jeweiligen Wissens*kulturen* sind. Die »Natur« der jeweiligen Wissensobjekte besteht so nur *praktisch* innerhalb bestimmter (Wissens-)*Kulturen*. Zweitens soll hier mit dem Begriff der Wissenskulturen die inhaltliche Spezifizierung von »Wissensgebieten« als spezifische Praxisbereiche (im Sinne der Cultural Studies, siehe oben) weitergeführt werden. Es geht damit um Bereiche, die sich durch ihre jeweilige epistemische Praxis (als auf Erkenntnis gerichtete Praxis) von anderen unterscheiden.

Aber Wissenskulturen müssen nicht akademisch situiert und auf Erkenntnis gerichtet sein. Knorr Cetina führt aus, dass Wissenskulturen »Wissensstrategien und Prozesse auch in anderen Expertenbereichen erfassen, ebenso wie wissensbezogene Orientierungen und Praktiken im Kontext dieser Bereiche.« (Knorr Cetina 2002, 11) Ausgehend von Überlegungen, eine Analyse von Wissenskulturen nicht nur auf epistemische Praktiken und Strukturen der Wissenschaften zu begrenzen (Winter und Brabec de Mori 2018; Detel 2003; Knorr Cetina 2018; zum Überblick: Knorr Cetina und Reichmann 2015, 876-78) geht es auch um die Vermittlung *zwischen* verschiedenen Wissensbereichen. Das bedeutet, dass es auch um Wissenskulturen gänzlich verschiedener Bereiche, zum Beispiel im Bereich des Kochhandwerks, gehen kann (vgl. auch Poferl und Keller 2017, 88). Damit wird mit Wissenskulturen also ein Analysekonzept aufgerufen, das Praktiken nach Differenzierungen in der Art und Weise, wie in diesen Praktiken ›gewusst‹ wird, untersucht.

Wie kann dieser Ansatz über die Wissenschaften hinaus fruchtbar gemacht werden? Geht es um Wissenskulturen, die »*nicht* naturwissenschaftliche Grundlagenforschung zum Gegenstand haben, dann wird es besonders wichtig, einige Dinge wieder einzubeziehen, die in der neueren Wissenschaftsforschung ausgeschlossen waren, etwa Fragen der Ökonomie, der Profession und Fragen über Institutionen.« (Knorr Cetina 2018, 42) Knorr Cetina argumentiert, dass diese Aspekte in der Wissenschaftsforschung tendenziell ausgeklammert werden, da sie für die Produktion von Erkenntnissen eine untergeordnete Rolle spielen würden. Dem ist aber nicht vorbehaltlos zuzustimmen. Für die Bereiche der Ernährungsforschung und andere Bereiche des Ernährungswissens ist dies besonders deutlich infrage zu stellen. Denn nimmt man die wissenschaftlichen Bereiche zur Ernährung in den Blick, so hat man es prinzipiell mit zwei Forschungsaspekten zu tun, die sich als Wissensgebiete eröffnen. Der erste und offenkundige ist jener Bereich der Ernährungswissenschaft und in Kombination mit der Haushaltswissenschaft auch die Ökotrophologie. Der zweite Kontext, der nicht nur akademisch, sondern auch zu einem großen Anteil industriell verortet ist, ist jener der Lebensmittelforschung und -entwicklung. Beide Bereiche sind in unterschiedlicher Weise mit dem gesellschaftlichen (mitunter auch staatlichen) Auftrag der Sicherung der Lebensmittelqualität und -bereitstellung beschäftigt, also auch mit der normativen Frage, was gutes und richtiges Essen sei. Das bedeutet, ökonomische und politische Faktoren spielen eine nicht zu unterschätzende Rolle in den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und sind daher auch in eine Betrachtung der damit verbundenen Erkenntnispraxen einzubeziehen. Ernährungswissenschaftliche Fragen sind (auch in den grundlagenorientierten Bereichen) immer mit (bio)politischen oder (bio)ökonomischen Zielen und Anforderungen verbunden.[9] Ausgehend davon soll eine machttheoretische Erweiterung dieses Konzepts aufgegriffen werden, in der die verschiedenen Dimensionen epistemischer und sozialer Praxis systematisch aufeinander bezogen werden können. Dies gelingt, indem die Grenzziehungen in den jeweiligen Praxen systematisch fokussiert werden, wie ich im folgenden Unterabschnitt ausführen werde.

---

9 Darüber hinaus ist die Relevanz der Profession(alisierung) für die epistemischen Praxen ebenfalls deutlich aufgezeigt worden (Paulitz 2012a, 2012b).

#### 3.1.2.2 Wissens- und Technikkulturen als Praktiken der Grenzziehung

Der Blick auf die in den Laboren der Naturwissenschaften erzeugten Wissensbestände greift für das hier verfolgte Unterfangen zu kurz, da es nicht auf die Relationen *zwischen* verschiedenen Wissenspraktiken ausgelegt ist. An der Konzeption des von Knorr Cetina vorgelegten Entwurfs von Wissenskulturen kritisiert Paulitz (2012b, 45) außerdem, dass »der Blick auf die soziale Mikropraxis der Herstellung von Objekten und Wissen [...] tendenziell eine handlungstheoretische Verkürzung impliziert, in der das Soziale des Wissens vollständig im situativen Handeln im Labor aufzugehen scheint.« Von dieser Kritik ausgehend, sollen auch makroperspektivische Aspekte der Wissensproduktion untersucht werden: Damit verbunden ist für Paulitz dann die Frage, wie Soziales mit dem in naturwissenschaftlichen Praxen erzeugten Wissen verwoben ist, was es also genau bedeutet, wenn die erforschte »Natur« Teil der Wissenskulturen ist. Sie schlägt vor, das Soziale des Wissens als Praktiken der Grenzziehung zu verstehen. Diese mit Thomas Gieryn (1999) als *boundary work* bezeichneten Praxen beziehen sich auf verschiedene Entitäten, die jeweils durch Abgrenzung von anderen konstituiert werden, etwa Forschungsgegenstände, Wissenschaftsdisziplinen oder Forschungssubjekte (Paulitz 2012b, 47-50). In diesen Bereichen, so Paulitz, kämpfen die Akteur*innen um die *epistemische Autorität* (Gieryn 1999) ihrer Aussagen, also um die Macht, dass die Aussagen der Forschungssubjekte als Mitglieder einer Disziplin zu einem bestimmten Forschungsobjekt als ›wahr‹ gelten. Für das dieser Studie zugrundeliegende Verständnis von Wissen bedeutet dies, dass es Teil sozialer Machtkämpfe ist, wer wie über einen bestimmten Gegenstand in legitimer Weise ›gesichertes‹ Wissen hervorbringen und vermitteln kann. Wahres Wissen ist nicht vom praktischen Prozess der Hervorbringung und Abgrenzung der Wissenspraktiken, der Wissensgegenstände und der Wissenssubjekte zu trennen.

Mit dieser Ausrichtung wird die Perspektive auf Wissenskulturen »im Hinblick auf die soziale Dimension von Macht/Wissen-Relationen theoretisch« geöffnet (Paulitz 2017, 193). In ihrer machttheoretischen Weiterentwicklung des Analysekonzepts der Wissenskulturen schlägt Paulitz (2017) vor, mit Ludwik Fleck ([1935] 1980) von Denkstilen und Denkkollektiven auszugehen. Den Denkstilbegriff spezifiziert Paulitz mit Bezug auf das genealogische Konzept von Macht/Wissen bei Foucault (vgl. 3.1.3.2) diskurstheoretisch:

> Nimmt man eine solche Perspektive für die Untersuchung von Wissenskulturen ein, dann studiert man diskursive Praktiken als durch soziale Kämpfe

> hervorgebrachte Machtdynamiken in einem Feld. Akteurinnen in *Wissenskulturen* wären daher zu begreifen als Erkenntnissubjekte, die in diskursiven Positionierungs- und Distinktionspraktiken erst hervorgebracht und legitimiert werden und die in Relation zu den konstituierten Erkenntnisobjekten entworfen werden. (Paulitz 2017, 202)

Neben dieser ineinander verschränkten Hervorbringung von Wissenssubjekt und -objekt beansprucht Paulitz, dass die oben kritisierte mikrosoziologische Engführung überwunden werden kann. Denn ein an Foucaults genealogischen, d.h. produktiven Machtbegriff anschließendes »Verständnis ermöglicht es, in der Untersuchung wissenschaftlicher Erkenntnispraxis die konstituierten Subjekte und Objekte an jene Macht/Wissens-Ordnungen rückzubinden, die nicht auf den Raum des Labors beschränkt sind, sondern ihre Praktiken im Kontext jener Ordnungen zu analysieren.« (Paulitz 2017, 202)

Paulitz geht in einem Beispiel über die grundlagenorientierten Naturwissenschaften hinaus und fragt, wie *Technikkulturen* als Wissenskulturen betrachtet werden können, und weist hier auf nichtakademische Kontexte hin. Sie problematisiert, dass es in Technikkulturen nicht primär um Erkenntnis von »Wahrheit«, sondern um das »Funktionieren« oder »Gestalten« gehen könne, auch wenn dies nicht theoretisch festgelegt werden könne (Paulitz 2017, 208-9):

> Technikkulturen sind vielmehr erst durch die Rekonstruktion der sie konstituierenden (Wissens-, Gestaltungs- oder anderer) Praktiken zu ermitteln. Interessant ist somit, die für Technikkulturen charakteristischen Konstellationen und die in ihnen (möglicherweise umkämpften) Verhältnisbestimmungen zwischen diesen Praktiken sowie ihre unterschiedlichen Varianten und historischen Verschiebungen zu analysieren. (Paulitz 2017, 209)

Zusammengenommen geht es dabei um die machtvolle Konstitution von Subjekt und Objekt in »epistemischen und materiellen konstruktiven Praxen« (Paulitz 2005, 48-54). Die Hervorbringung von Subjekten und Objekten ist im Kampf um legitimes Wissen mit materiellen Objekten und deren Bedeutungen untrennbar verwoben.

Die Verwobenheit von Wissen und Technik im Bereich der Ernährung fange ich mit dem ausgeführten Begriff der Wissens- und Technikkulturen ein. Zur weiteren Vertiefung werden im Folgenden Wissens- und Technikkulturen entsprechend der bei Paulitz eingeschlagenen und an Michel Foucault anschließenden diskurstheoretischen Rahmung weiter ausbuchstabiert. Ei-

ne Perspektive auf *Diskurse*, die verschiedene wissens- und technikkulturelle Praktiken überspannen kann, betrachtet diese Verbindungen als machtförmige Relationen. Diese sozialtheoretische Verortung erlaubt es darüber hinaus, nicht nur Relationen zwischen Wissenspraxen, sondern auch den Begriff des Wissens, der Macht und die Konzeption der Akteur*innen als Subjekte näher zu fassen. Dieser sozialtheoretische Ansatz wird im Folgenden ausführlich behandelt, da er für die Rahmung des Gegenstands dieser Arbeit elementar ist. Es wird nun zunächst der Diskursbegriff näher eingeführt und anschließend mit den bisherigen Ausführungen verbunden.

### 3.1.3 Ernährungskulturen als Diskurse

In der Rezeption der Arbeiten von Michel Foucault wird zumindest zwischen »archäologischen« und »genealogischen« Zugängen oder Werkphasen unterschieden[10], in denen sich der Begriff des Diskurses wandelt. In der »Archäologie des Wissens« wird ein Diskurs als »Menge von Aussagen« bezeichnet, »insoweit sie zur selben diskursiven Formation gehören.« (Foucault [1973] 1981, 170) »Diskursive Praxis« benennt die »im Raum und in der Zeit determinierten Regeln, die in einer gegebenen Epoche und für eine gegebene soziale, ökonomische, geografische oder sprachliche Umgebung die Wirkungsbedingungen der Aussagefunktion definiert haben.« (Foucault [1973] 1981, 171) Es geht in dieser ›archäologischen‹ Fassung also um einen sprachlichen Möglichkeitsraum, in dem Aussagen getätigt werden können und als solche auch eine Wirkung, ›Funktion‹, haben. Das bedeutet, dass sie als »wahr« gelten. Aber, so analysiert Thomas Lemke, Foucault endet mit dieser ›Archäologie‹ in einer strukturalistischen »Sackgasse«:

> Mit der Annahme, dass sich die Regelhaftigkeit von Aussagen nicht außerdiskursiven Praktiken, sondern ihrer differentiellen Stellung im Diskurs verdankt und die Diskurse aus sich heraus ihr Determinationsprinzip produzieren, nähert sich Foucault schließlich wieder jener strukturalistischen These des Primats des Zeichens, die einmal der Ausgangspunkt seiner Kritik gewesen war. (Lemke [1997] 2014, 52)

10 Während Thomas Lemke ([1997] 2014, 57) zwischen der Archäologie und der Genealogie eine »Akzentverschiebung« ausmacht, argumentieren Dreyfus und Rabinow ([1987] 1994, 133-7) deutlich *gegen* eine Einteilung in Werkphasen, vielmehr seien die Texte Foucaults zu unterschiedlichen »Anteilen« archäologisch oder genealogisch geprägt.

Während sich die »Archäologie« so primär um die Analyse von Diskursen als *sprachlich* verfasste »Wissenssysteme« dreht, bauten spätere, »genealogische« Arbeiten auch nicht-diskursive Praxis außerhalb der Aussage- und Wissenssysteme in die Perspektive ein: Foucault erweitert sein Diskursverständnis in der Genealogie um die Analyse von Machtverhältnissen und der Körper (vgl. Dreyfus und Rabinow [1987] 1994, 133-7). Foucault selbst erläutert diese Verschiebung in einem Interview als Abkehr von der strukturalistischen Analyse von Aussagesystemen: »Die Geschichtlichkeit, die uns mitreißt und uns determiniert, ist eine kriegerische; sie gehört nicht zur Ordnung der Sprache.« Dementsprechend geht es um die Analyse »der Kämpfe, der Strategien und der Taktiken.« (Foucault 1978, 29) Und es wird mit der Genealogie »explizit nach den äußeren Bedingungen, Beschränkungen und Institutionalisierungen von Diskursen« gefragt (Lemke [1997] 2014, 57). Damit wendet sich Foucault mit der Genealogie explizit dem Verhältnis von Diskursen und Macht zu. Macht ist für Foucault ein *praktisches* Verhältnis zwischen Akteur*innen: »Macht existiert nur *in actu*, auch wenn sie sich, um sich in ein zerstreutes Möglichkeitsfeld einzuschreiben, auf permanente Strukturen stützt.« (Foucault [1987] 1994, 254)

Diese Verschiebung kann auch als »eine praxistheoretische Wendung« (Moebius 2008b, 163) von Foucault gelesen werden. Es ist daher gut möglich, die bisher gemachten *praxeologischen* Ausführungen mit einem genealogischen Diskursbegriff zu verknüpfen. In einer diskurstheoretischen Lesart der Praxistheorie geht es pointiert ausgedrückt damit um die Analyse von »*Diskursen als Praxis*« (Paulitz 2012a, 49), also jenen strategischen und taktischen Aussagen innerhalb eines diskursiven Möglichkeitsfeldes, die im Sinne einer sozialen Praxis routiniert, zwar intentional, aber nicht den Subjekten vollständig verfügbar sind, da sie selbst nicht der ›Ursprung‹ der Intention sind (Foucault [1977] 1997, 116). Subjekte und Objekte bilden sich vielmehr erst durch so verstandene diskursive Praxis innerhalb von Machtverhältnissen.

#### 3.1.3.1 Wissenskulturen als Spezialdiskurse/Interdiskurse/Normalismus

Im Anschluss an Foucault hat Jürgen Link (1983, 2013a) das Verständnis von Diskursen weiter begrifflich spezifiziert:[11] Er unterscheidet zwischen Spezial-

11 Link bezieht sich insbesondere auf die ›archäologischen‹ Schriften, greift aber mit dem Begriff des »Dispositivs« auch die genealogischen Arbeiten Foucaults auf (Link 2014, 2013a, 17)

und Interdiskursen sowie dem Elementardiskurs. Mit diesen Begriffen lassen sich gesellschaftliche Differenzierungen von Wissenspraxen einerseits und die Relationen zwischen diesen Praxen andererseits erfassen. Die Wissenschaftspraxis kann hier als ein direkter Anknüpfungspunkt an die bisherigen Ausführungen und an das Konzept der Wissens- und Technikkulturen gesehen werden. Denn Link argumentiert, dass Foucault seinen Begriff von Diskursen als »diskursive Formationen« oder »Wissensbereiche« eng an das, was unter Wissenschaft verstanden werden kann, anlehnt: »Wenn Foucault seine Diskurse also nicht mit Wissenschaften gleichsetzt, so weil es ihm primär nicht um die Form der Institutionalisierung, sondern um die Produktion der wissensimmanenten Elemente und die Regeln ihrer Verkettungen geht.« (Link 2013a, 9) In der »Archäologie des Wissens«, so Link dann weiter, würde Foucault Diskurse als »je einen historisch spezifischen Raum von Sagbarkeit und Wissbarkeit« konzipieren (Link 2013a, 9). Diese greife ich für die Konzeption der Relation zwischen den jeweiligen als Wissens- und Technikkulturen verstandenen Praxisbereichen bzw. Möglichkeitsräumen auf.

Link unterscheidet weiterführend zwischen Spezialdiskursen, Interdiskursen und dem Elementardiskurs, die in je spezifischen Verhältnissen zueinanderstehen. Mit diesen Begriffen legt Link eine Möglichkeit zur horizontalen »Wissensteilung (als wissenssoziologischer Aspekt von Arbeitsteilung)« (Link 2005, 86) vor. Spezialdiskurse

> werden damit auch anschließbar an alle Theorien der (horizontalen) sozialen Differenzierung. Die Logik der Wissensspezialisierung zielt dabei tendenziell auf Eindeutigkeit, spezielle Definition der Begriffe, Dominanz der Denotation und möglichst Beseitigung aller Uneindeutigkeiten und Konnotationen mit dem Idealtyp der mathematischen Formel. (Link 2013a, 11)

Bestimmte Praxisbereiche unterscheiden sich demzufolge durch spezifische Formen des Wissens, durch die sie jeweils bestimmt werden. Dies lege ich im Folgenden als diskurstheoretische Perspektive auf Grenzziehungen zwischen Wissenskulturen aus. Spezialdiskurse sind die Diskursformationen bestimmter, durch diskursive Praxen abgegrenzter Wissensbereiche. Sie sind abgegrenzte Räume des Sag- und Wissbaren und bringen durch Grenzziehungen in diskursiven Praxen sich selbst und ihre Gegenstände hervor.

In modernen Gesellschaften kommt es aber nicht nur zu Spezialisierungsprozessen. Als »Interdiskurse« bezeichnet Link die verbindenden Wissensbestände, eine den Spezialdiskursen »gegenläufige, entdifferenzierende, partiell reintegrierende Tendenz der Wissensproduktion« (Link 2013a, 11). Damit

sind »Diskursparzellen« gemeint, die, so Link, in mehreren Spezialdiskursen und mitunter auch im als »Elementardiskurs« verstandenen Alltagswissen vorkommen (vgl. Link 2013a, 11). Interdiskurse verbinden nun aber nicht sämtliches Wissen aus Spezialdiskursen und verbreiten es, vielmehr bestünden sie aus »selektiv-symbolischen, exemplarisch-symbolischen, also immer ganz fragmentarischen und stark imaginären Brückenschlägen über Spezialgrenzen hinweg.« (Link 2013a, 12) Das Verständnis oder Wissen von bestimmten Dingen in den Interdiskursen deckt sich also nicht mit dem Wissen in den jeweiligen Spezialdiskursen, sondern ist in spezifischer Weise gebrochen.

Als Beispiel für einen Interdiskurs[12] wählt Link die Normalität oder den Normalismus (vgl. hierzu Link [1996] 2006, 2013b). Diesen betrachtet er als einen besonders wirkmächtigen Interdiskurs, der seinen Kern im Spezialdiskurs der Mathematik (›Normalverteilung‹) hat, aber darüber hinaus hinreichend Verwendung findet. Der »Normalismus« beschreibt die Relevanz der Kategorie des Normalen (nicht zu verwechseln mit Normativität), des Sich-Ausrichtens an einer Masse auf der Grundlage eines (vermeintlich wissenschaftlich legitimierten) Wissens über diese Masse: »Dieser Komplex umfaßt sowohl spezialdiskursive (wissenschaftliche) wie praktischgesellschaftliche Verfahren der ›Normalisierung‹ – im Sinne des NormalMachens, der Produktion und Reproduktion von Normalitäten.« (Link [1996] 2006, 20) Dabei sind die Grenzen des »Normalen« nicht fest, sondern im Sinne eines »flexiblen Normalismus« variabel. Diese »Normalitätsgrenzen« (Link [1996] 2006, 40) trennen die »Normalität« von den »Extremen« an den Rändern. Diese Kategorie des Normalen bildet so als Interdiskurs eine kulturelle »Brücke«:

> [D]ie Interdiskurse integrieren diese verschiedenen Normalitäten zu allgemein kulturellen Vorstellungen von Normalität, zu einer Art Querschnittskategorie des Normalen – diese Querschnittskategorie schließlich erweist sich als selbstverständlicher Orientierungsmaßstab moderner okzidentaler Subjekte im Alltag: Sie fragen routinemäßig, ob etwas (noch) normal ist

12 Als interdiskursives Beispiel aus dem Bereich der Ernährung kann hier jenes der »Energie« illustrativ sein: Eine Konzeption des Menschen analog zu Maschinen, der damit als Arbeitskraft konzipiert wird, die Kalorien »verbrennt« und daraus »Energie« gewinnt. Diese Begrifflichkeit kommt eigentlich aus der Thermodynamik und hat sich von dort in die Ernährungswissenschaft und von dort wiederum in unser alltägliches Körperverständnis eingeschrieben (Osietzki 1998). Dieses Wissen findet sich auf jedem verarbeiteten Nahrungsmittel, das wir kaufen, in Form der »Nährwertangaben« und deren Anteil am »Tagesbedarf«.

> oder nicht und adjustieren danach ihr Verhalten und Handeln. (Link [1996] 2006, 20)

Dieser Verweis darauf, dass Subjekte ihre Praxen nach dieser interdiskursiven Kategorie ausrichten, benennt eine produktive Form von Macht. Was als normal gilt, wie diese Normalität funktioniert, ist eine Frage von Machtkämpfen. Neben der horizontalen Wissensteilung und -integration geht Link damit auf Machtverhältnisse und eine Hierarchisierung verschiedener Diskursparzellen und Wissensformen ein. Die horizontale und vertikale Differenzierung von Diskursen versteht er als notwendigerweise gekoppelt, ohne dass die eine Achse von der anderen unmittelbar ableitbar wäre (vgl. Link 2013a, 15). Link begreift Spezialdiskurse (z.B. bestimmte Wissenschaftsdisziplinen bzw. Wissensgebiete im Sinne von Wissenskulturen) so, dass diese das Material für Interdiskurse bereitstellen (etwa: Normalität, Natürlichkeit, Maschine). Die interdiskursiven Übernahmen dieses Materials gliedern sich dann in hierarchische Ebenen, deren Verhältnis Link als »Kreativzyklus von elementarer und elaborierter Kultur« (Link 2005, 90-92) versteht. Dies ist als ein Kampf um das Wissen zu verstehen, welches Wissen, welche Teile davon sich wie in welchen Bereichen interdiskursiv verbreiten, Wahrheitseffekte erzielen und so hegemonial werden.

Diese Konzeption ist aus mehreren Gründen für die vorliegende Arbeit anschlussfähig und weiterführend: Vor allem wird damit das Verständnis des Verhältnisses von Alltagswissen (z.B. in der Konsumpraxis) und spezialisiertem Wissen der Wissenschaften spezifiziert und auf seine Machtwirkungen hin analysierbar. Als Zyklus verstanden geht es auch nicht nur darum, wie diese Bereiche aufeinander *ein*wirken. Es geht also nicht nur um eine »Verbreitung« von (naturwissenschaftlichen) Erkenntnissen, vielmehr geht es darum, zu welchen partiellen Verknüpfungen, Verschiebungen und Brüchen es kommt. Macht lässt sich so als ein »Effekt eines komplexen Prozesses von Kopplungen zwischen Selektionen, Monopolisierungen, Etablierung von Grenzen der Sag- und Wissbarkeit und Ausschlüssen auf der ›horizontalen‹ Ebene des Wissens einerseits sowie sozialen Selektionen, Monopolisierungen, Ausschlüssen auf der ›vertikalen‹ Ebene der Macht andererseits« (Link 2005, 98) verstehen. Weiterhin bietet diese Konzeption auch systematischen Raum, um Gegendiskurse und anti-hegemoniale Positionen abzubilden.

Kritisch eingewendet werden muss hier die Engführung auf die sprachliche Ebene in Links Diskursbegriff. Daher muss hier noch eine stärkere Hinwendung zum genealogischen Foucault vorgenommen werden. Dort wird das

Wissen nicht allein auf einer sprachlichen Ebene verortet, vielmehr fällt der Blick auf das innige Verhältnis von Macht und Wissen. Link scheint darüber hinaus Macht stark klassentheoretisch zu denken, wenn er diese mit monetärem Reichtum gleichsetzt (siehe etwa Link 2005, 92). Daher gilt es hier nun den Begriff der Macht zu schärfen, um über die sprachliche Ebene hinauszukommen und Machtverhältnisse über die Kategorie Klasse hinaus zu öffnen.

#### 3.1.3.2 Macht/Wissen

Foucaults *genealogische* Machtanalyse dient mir als sozialtheoretisches Fundament. Diskurse werden in der genealogischen Fassung bei Foucault nicht mehr aus sich selbst heraus definiert, sondern mit gesellschaftlichen Machtverhältnissen verschränkt gedacht. Der Machtbegriff von Foucault grenzt sich dabei von anderen Verständnissen von Macht ab (vgl. Moebius 2008b). Foucault gibt eine »nominalistische« Definition von Macht: »die Macht ist nicht eine Institution, ist nicht eine Struktur, ist nicht eine Mächtigkeit einiger Mächtiger. Die Macht ist der Name, den man einer komplexen strategischen Situation in der Gesellschaft gibt.« (Foucault [1977] 1997, 94) Diese »strategische Situation« ergibt sich daraus, dass die Macht »in jeder Beziehung […] erzeugt« wird (Foucault [1977] 1997, 94). Die Macht besteht so in den Relationen *zwischen* den gesellschaftlichen Akteur*innen. Macht ist relational zu begreifen. Am Gegenstadt der Sexualität arbeitet Foucault ([1977] 1997) heraus, wie der Diskurs nicht der Sexualität im Sinne einer »repressiven« Instanz gegenübertritt. Im Diskurs wird Sexualität zum Gegenstand vieler Apparaturen der Wissensaneignung und damit erst hervorgebracht: Macht ist produktiv, nicht (nur) repressiv. Es formiert sich eine Macht, ein Wissen, das in »normal« und »nicht normal« teilt. Wissen wird demzufolge nicht »instrumentalisiert«, sondern hat eine »normalisierende Funktion« (Lemke [1997] 2014, 96). Die Macht bringt Praktiken hervor, die sich am Wissen orientieren (vgl. auch die obigen Ausführungen zum »Normalismus«, 3.1.3.1).

Foucault sieht Macht und Wissen als »immanent« an: Es »ist wohl anzunehmen, daß die Macht Wissen hervorbringt (und nicht bloß fördert, anwendet, ausnutzt); daß Macht und Wissen einander unmittelbar einschließen; daß es keine Machtbeziehung gibt, ohne daß sich ein entsprechendes Wissensfeld konstituiert, und kein Wissen, das nicht gleichzeitig Machtbeziehungen voraussetzt und konstituiert.« (Foucault [1976] 1994, 39) Dieses Verhältnis von Macht und Wissen ist adressiert, wenn von der Produktivität der Macht die Rede ist. Macht/Wissen-Komplexe, so Foucault weiter, gehen mit

einer »›allgemeine[n] Politik‹ der Wahrheit« einher (Foucault 1978, 51). Es ist in dieser Konzeption also nicht primär so, dass eine »Menge« an Wissen mit einer »Menge« an Macht korreliert, vielmehr ist Macht mit »Wahrheitseffekten« verbunden. Diese Wahrheitseffekte bedeuten, dass etwas »wahr« ist, dass eine Aussage funktioniert. Es geht dabei nicht um eine »Ideologie«, sondern eben um das »Wissen« der Akteur*innen, also das, »wovon sie tatsächlich überzeugt sind, […] worauf sie sich selbstverständlich, im Sinne gültigen (Alltags-)Wissens, berufen.« (Paulitz 2012b, 51) Die Macht/Wissen-Komplexe bestehen in ihren Relationen und haben deshalb keinen ›Ausgangspunkt‹ in den Subjekten oder Objekten. In dieser relationalen Konzeption von Macht/Wissen denkt Foucault auch eine »Gegenmacht« konsequent mit. Diskursive Praxis versteht er als Strategie, die auf ein »Kalkül« hin zu analysieren ist. Die daraus folgende, forschungspragmatische Konsequenz ist, dass Macht am besten von der Gegenmacht her zu analysieren sei: »Metaphorisch gesprochen heisst das, den Widerstand als chemischen Katalysator zu gebrauchen, mit dessen Hilfe man die Machtverhältnisse ans Licht bringt, ihre Positionen ausmacht und ihre Ansatzpunkte und Verfahrensweisen herausbekommt.« (Foucault 1987, 5, Schweizerisch i.O.) Für die hier angelegte Studie bedeutet das, die »Fleisch« als sozialen Gegenstand stützenden Machtverhältnisse von der Abweichung, dem Veganismus und Vegetarismus, her zu untersuchen. Strategien sind antagonistisch ausgerichtet und bilden Stabilitäten aus, sie verketten sich: »Die großen Herrschaftssysteme sind Hegemonie-Effekte, die auf der Intensität all jener Konfrontationen aufruhen« (Foucault [1977] 1997, 95). Mit Hegemonie ist die privilegierte Positionierung sozialer Gruppen und ihrer Praxen gegenüber anderen benannt. Macht wirkt durch ein »*System der Differenzierungen*« (Foucault [1987] 1994, 257) von Akteur*innen, wodurch diese entsprechend positioniert werden. Ein sozial differenzierendes Moment ist mit der Spezialisierung in Wissens- und Technikkulturen benannt. Ein zweites wären quer dazu liegende soziale Differenzierungen, wie Geschlecht oder Klasse. Mir geht es in der Analyse um die Hegemonieeffekte, in denen sich diese beiden Differenzierungslinien treffen.

Foucault konzipiert das Subjekt dezentriert. Die jeweiligen Strategien, die mit Aussagen verbunden sind, sind für Foucault ([1977] 1997, 95) nicht »Wahl oder Entscheidung« eines Individuums. Dabei wird »das Subjekt« nicht in seiner Handlungsfähigkeit negiert, sondern, so fasst Andreas Reckwitz Foucaults Position zusammen,

> [d]as Subjekt präsentiert sich nun als die Doppelstruktur eines subiectum: Indem sich der Einzelne bestimmten kulturellen Ordnungen unterwirft, die ihm körperlich und psychisch die Merkmale akzeptabler Subjekthaftigkeit ›einschreiben‹, kann er erst jene Kompetenzen von Selbstregierung, Expressivität, rationaler Wahl etc. ausbilden, die ein Subjekt ausmachen sollen. (Reckwitz 2008, 78)

Das Subjekt wird erst im Diskurs konstituiert und hängt in den Macht/Wissen-Komplexen mit den jeweiligen Praxen und Wissensobjekten zusammen: Es

> ist in Betracht zu ziehen, daß das erkennende Subjekt, das zu erkennende Objekt und die Erkenntnisweisen jeweils Effekte jener fundamentalen Macht/Wissen-Komplexe und ihrer historischen Transformationen bilden. (Foucault [1976] 1994, 39)

Dieser Aspekt, dass Subjekt, Objekt und Wissenspraxen erst durch Macht/Wissen-Komplexe hervorgebracht werden, betrachte ich als einen wesentlichen Knotenpunkt von Foucaults Diskurstheorie zur (feministischen) Wissenschafts- und Technikforschung, wie er auch im Wissenskulturenkonzept angelegt und von Paulitz in der machtkritischen Weiterführung so expliziert wurde, dass Wissenssubjekte und -objekte sich in der Praxis bilden.

Die hier eingenommene theoretische Perspektive setzt also an der Verwobenheit von Subjekt, Objekt, Wissen und Macht an. Lebensmittel sind als Alltagstechnologien mit Bedeutungen und Wissen verbunden, welches in bestimmten Wissens- und Technikkulturen in Praxisbereichen als Spezialdiskurs hervorgebracht wird und welches interdiskursiv als Kampf um Hegemonie mit gesellschaftlichen Machtverhältnissen durchzogen ist. Diese sollen nun auf die Machtachse Geschlecht hin zugespitzt werden.

## 3.2 Wissen/Technik/Geschlecht

Mit der bisher dargestellten theoretischen Perspektive geht ein bestimmtes Verständnis von Geschlecht einher, das Geschlecht in all seinen Facetten grundsätzlich als soziale Konstruktion begreift (siehe dazu Wetterer 2008). Es geht damit darum, wie Geschlecht in ernährungskulturellen diskursiven Praxen hervorgebracht wird. Damit zielt diese Perspektive dezidiert

nicht darauf ab, was Männer und Frauen essen, um zu erfassen, welche Unterschiede es hier *gibt*. Vielmehr geht es um machtvolle Prozesse der Differenzier*ung* (Gildemeister 2004), also Grenzziehungen im oben benannten Sinne. Im Zentrum der Untersuchung stehen Praktiken der Unterscheidung, der Zuweisung von sozialen Positionen und, im Sinne sozialer Distinktionen, um eine Hierarchisierung sozialer Akteur*innen qua Geschlecht.

### 3.2.1 Ko-Produktionen: Vergeschlechtlichungen in Wissens- und Technikkulturen

Den Zusammenhang zwischen Gesellschaft, Natur(wissenschaft) und Geschlecht hat Angelika Wetterer geschlechtersoziologisch pointiert wie folgt ausgedrückt:

> Die Geschlechterdifferenz und mit ihr ggfs. historisch variable Geschlechterstereotype werden aus der Gesellschaft in die Wissenschaft und von der Wissenschaft in die Natur transferiert – nicht umgekehrt. (Wetterer 2008, 131)

Es ist dieser »Transfer«, der mit der oben konzipierten Rahmung von Diskursen als Spezial- und Interdiskursen und dem damit verknüpften ›Kampf um Bedeutungen und Wissen‹ angesprochen ist, wobei eine gewisse Reziprozität zwischen Wissenschaft und Gesellschaft mitbedacht werden muss, etwa indem, wie oben formuliert, das wissenschaftliche Wissen gesellschaftliche Geschlechterverhältnisse stützt.

Die Deutungsmächtigkeit von naturwissenschaftlich orientiertem ernährungswissenschaftlichem Wissen kann man sich im alltäglichen Einkauf vor Augen führen: Auf jedem verarbeiteten Produkt sind »Nährwertangaben« zu finden, die stellvertretend für ein bestimmtes, naturwissenschaftlich fundiertes Wissen stehen. Zwar nicht auf den Lebensmitteln aufgedruckt, jedoch in den Nährwerttabellen präsent, sind diese Vorgaben und Empfehlungen qua Geschlecht differenziert: Männer sollen im Schnitt 2500 Kcal, Frauen 2000 Kcal pro Tag zu sich nehmen. Wissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen und qua Geschlecht differenzierte Vorstellungen von »idealen« Körpern sind so eng miteinander verknüpft (Paulitz und Winter 2017, 381-82).

#### 3.2.1.1 Ko-Produktion: Wissenskulturen und Geschlecht

Geschlechterforschung zu den Praktiken und zum Wissen der Natur- und Technikwissenschaften hat eine lange Tradition. Paulitz streicht heraus, dass durch diese Arbeiten »eben jene Naturalisierungen des gesellschaftlichen Ge-

schlechterverhältnisses nachdrücklich in Zweifel gezogen werden, die mit der epistemischen Autorität der modernen Naturwissenschaften zur vermeintlich unumstößlichen ›natürlichen‹ Tatsache erhoben worden waren.« (Paulitz 2012b, 59) Die ›epistemische Autorität‹ der Naturwissenschaften verhilft also dazu, dieses dort erzeugte Wissen über die Grenzen der jeweiligen Spezialdiskurse hinweg interdiskursiv zu verbreiten. Hegemoniale Geschlechterverhältnisse werden so in den Spezialdiskursen der jeweiligen Wissenskulturen durch Naturalisierung gestützt. Für die Biologie hat Kerstin Palm diesen Zusammenhang herausgestrichen:

> Gesellschaftliche Geschlechtervorstellungen und -bewertungen [… werden] als konstitutive, oft unreflektierte Hintergrundannahmen im Forschungsprozess selbst ausgemacht, wo sie einen Transfer der gesellschaftlichen Geschlechterordnung in die ausgedeutete Ordnung der Natur anleiten und plausibel machen. (Palm 1999, 117)

Paulitz (2012b, 59) weist darüber hinaus auf eine konzeptionelle Differenzierung von Evelyn Fox Keller hin, die zwischen »Gender in Science« und »Science of Gender« unterscheidet (Keller 1995). Beides wird aber als eng miteinander verwoben konzipiert, denn

> [g]esellschaftliche Geschlechterverhältnisse schreiben sich ein in die Alltagspraktiken und Grundüberzeugungen akademischer Wissenskulturen, und zwar bis in deren innerste Prozesse der Wissensproduktion. Umgekehrt tragen diese Praktiken wieder zur Reproduktion hierarchischer Geschlechterverhältnisse bei. (Paulitz et al. 2015, 7)

Mit dem Fokus auf diskursive Praxen in wissens- und technikkulturellen Kontexten kommen vergeschlechtlichte Positionierungen also in zwei Formen in den Blick. Einerseits in Form eines Wissens *über* Geschlecht. Diese so in Wissenspraktiken abgesteckten, vergeschlechtlichten Wissens*objekte* tauchen auch interdiskursiv gebrochen in anderen Praxen als Subjektpositionen auf und stehen in Relation zu anderen Wissensobjekten und -subjekten. Andererseits werden auch die wissenden Subjekte vergeschlechtlicht.

Damit wird der Prozess der *Ko-Produktion* von wissenschaftlich legitimiertem Wissen und gesellschaftlichen Geschlechterverhältnissen angesprochen (Paulitz 2012b, 64), mit dem »kulturellen Eingebettet-Sein und der kulturellen Zirkulation von technowissenschaftlichem Wissen«, wie es Mona Singer in Anschluss an Donna Haraway formuliert hat:

> Kulturelle Normen, Werte und Symbole sind nicht der Überbau oder bloßer Effekt von technowissenschaftlichen Entwicklungen. Sondern beide bedingen sich und ermöglichen einander. Wissenschaft, Technologie, Gesellschaft und Kultur sind als Koproduktion zu verstehen. Wissenschaftliche Fakten sind immer schon mit Fiktion verwoben. Fakten sind beladen mit Theorie, Theorien mit Werten und Werte mit Geschichten. (Singer 2005, 58)

Wissenschaftliches Wissen, oder wissenschaftlich legitimiertes Wissen, wird in dieser Perspektive nicht durch gesellschaftliche Verhältnisse oder Elementardiskurse »verzerrt«. Vielmehr ist wissenschaftliche Erkenntnis ohne eine Verbindung zu diesem Wissen undenkbar. Dies »adressiert eben die Untrennbarkeit des Prozesses, in dessen Verlauf wissenschaftliches Wissen und gesellschaftliche Konstruktionen (von Geschlecht) hervorgebracht werden.« (Paulitz 2012b, 62) Die Perspektive der Ko-Produktion ist sehr gut mit der Interdiskurstheorie vereinbar und in ihren Modi ausdifferenzierbar: Elementardiskurse, Interdiskurse und Spezialdiskurse werden immer als miteinander verstrickt verstanden. Alltagstechnologien, Elementardiskurse und Spezialdiskurse, Ernährungspraxis und Ernährungswissenschaften sind demzufolge als Ko-Produktion zu begreifen. Spezialdiskursive Wissenspraxis ist untrennbar an elementar- und interdiskursive Geschlechterkonstruktionen und -verhältnisse gekoppelt, die sich wechselseitig und interdependent (re)produzieren.

#### 3.2.1.2 Ko-Konstruktion: Technikkulturen und Geschlecht

In den eher technikkulturellen Praxisbereichen wird aber nicht nur Wissen ›fabriziert‹, sondern auch Lebensmittel und Essen in verschiedenen Verarbeitungsstufen, welche schlussendlich auch einverleibt werden. Analog zu der Konzeption von Wissen und Geschlecht können auch Technologie und Geschlecht als untrennbar aufeinander verwiesene *Ko-Konstruktionen* betrachtet werden:

> [G]ender relations can be thought of as materialized in technology, and gendered identities and discourses as produced simultaneously with technologies. (Wajcman 2007, 293)[13]

---

13 Judy Wajcman führt hier den Social-Construction-of-Technology (SCOT (Pinch und Bijker 1987))-Ansatz weiter.

In der materiellen Konstruktion schlagen sich also Geschlechterverhältnisse in den technischen Artefakten nieder, zugleich sind diese in Praxen enthalten, in denen Geschlecht (re)produziert wird. Mit *Ko-Konstruktion* kann in den Blick genommen werden, wie technische Artefakte und Geschlecht simultan konstruiert werden. Geschlecht schreibt sich in die Artefakte ein und bietet selbst bestimmte Umgangsweisen im Sinne vergeschlechtlichender Praxen des *doing gender* an.

In den epistemischen und technischen Praxen wird so Geschlecht gemeinsam mit den jeweiligen Wissensbeständen und Technologien als Ko-Produktion und Ko-Konstruktion hervorgebracht. Die beiden Begriffe Ko-Produktion und Ko-Konstruktion benennen damit ein zentrales »Idiom« der *Feminist STS*, »to make sense of the untidy, uneven processes through which the production of science and technology becomes entangled with social norms and hierarchies.« (Jasanoff 2006, 2) Dieses Verständnis von Ko-Produktionen (worunter ich im Plural hier im Sinne dieses Idioms beide Prozesse zusammenfasse) steht im Zentrum des hier verfolgten theoretischen Rahmens. Für Fleisch bedeutet dies, dass die Bedeutung von Fleisch als stärkendes Lebensmittel, die Zuschreibung von Fleisch als Männerspeise und die Deutung von Männern als »starkes Geschlecht« sich gegenseitig stützen. Ausgehend von diesen eher in der Mikropraxis verorteten Hervorbringungen stellt sich die Frage, wie diese mit diskursiven Strategien und dem gesellschaftlichen Kampf um Hegemonie zusammen gedacht werden können. Da hier direkt an hegemonietheoretische Überlegungen angeknüpft werden kann, bietet sich eine Schärfung in Richtung der Analyse von Männlichkeiten sowohl theoretisch als auch vom Gegenstand her an. Denn in der Ernährungssoziologie konnte mit Nachdruck eine starke Verbindung von Männlichkeit und Fleisch nachgewiesen werden (Fischer 2015; Rückert-John und John 2009; Wilk 2013). Darüber hinaus fehlt in den Konzeptionen der Ko-Produktion und Ko-Konstruktion eine Theoretisierung der zu ernährenden Körper und der materiellen Spezifika von Lebensmitteln, der ich mich in 3.3 ausführlich widme.

### 3.2.2 Hegemoniale Männlichkeit, Intersektionalität

Ausgehend von der dargestellten interdependenten Hervorbringung von Nahrungsmitteln, Ernährungswissen und Geschlecht ist eine Konzeption von Geschlecht gewinnbringend, die an die mit Lebensmitteln als Alltagstechnologie verbundenen Kämpfe um Wissen und Bedeutung anschließen

kann. Mit einem Bezug auf das Konzept der »hegemonialen Männlichkeit« (Connell [1999] 2015; Connell und Messerschmidt 2005) lässt sich dies einlösen. Mit dieser theoretischen Geschlechterkonzeption wird vor allem gegen eine Einförmigkeit von Geschlechterkategorien argumentiert. Vielmehr geht es »um die Verhältnisse zwischen den verschiedenen Arten von Männlichkeit: Bündnisse, Dominanz und Unterordnung.« (Connell [1999] 2015, 85) Raewyn Connell begreift Männlichkeit als »eine Position im Geschlechterverhältnis; die Praktiken, durch die Männer und Frauen diese Position einnehmen, und die Auswirkungen dieser Praktiken auf die körperliche Erfahrung, auf Persönlichkeit und Kultur.« (Connell [1999] 2015, 124) Das Konzept »hegemonialer Männlichkeit« zeichnet sich darüber hinaus durch eine »Doppelstruktur« aus: Formen von Männlichkeit werden in ihrer Relation sowohl zu anderen Männlichkeiten als auch zu Weiblichkeiten in den Blick genommen (Paulitz 2012b, 68; Scholz 2012, 34; Meuser [1998] 2010, 101).

Mit Bezug auf Gramscis Hegemonie-Begriff kann mit Connell unter hegemonialer Männlichkeit Folgendes begriffen werden: Es sei »jene Konfiguration geschlechtsbezogener Praxis […], welche die momentan akzeptierte Antwort auf das Legitimitätsproblem des Patriarchats verkörpert und die Dominanz der Männer die Unterordnung der Frauen gewährleistet (oder gewährleisten soll).« (Connell [1999] 2015, 130) Eine männliche Dominanz und Herrschaft muss also durch eine entsprechende kulturelle Praxis und die »spontane«, praktische Akzeptanz dieser hervorgebracht und gestützt werden. Patriarchale Herrschaft wird so nicht in erster Linie durch Zwang und Gewalt hergestellt, sondern durch ein praktisches Einverständnis, also durch ebenjene Praxen des *doing gender*, die Männlichkeiten und Weiblichkeiten durch Abgrenzungen herstellen. Neben hegemonialer Männlichkeit unterscheidet Connell ([1999] 2015, 131-35) zwischen den Verhältnissen der Unterordnung, Komplizenschaft – die durch eine »patriarchale Dividende« an der Hegemonie der Männer profitieren – und Marginalisierung. Bei Letzterer hebt Connell insbesondere die Überschneidung von Männlichkeiten mit Klassismen und Rassismen hervor (Connell [1999] 2015, 133-4). Darüber hinaus wird deutlich, dass es sich um ein dynamisches Modell handelt, dass also ein Modell hegemonialer Männlichkeit jeweils historisch gewachsen ist, sich gegen andere durchgesetzt hat und dem Wandel unterliegt (Connell und Messerschmidt 2005, 832-3).

In kritischer Auseinandersetzung mit dem Konzept wurde darauf abgehoben, hegemoniale Männlichkeit weniger als eine konkrete Ausformung von Männlichkeit zu begreifen denn als »generatives Prinzip« der Konstruktion

von Männlichkeit (Meuser [1998] 2010, 108)[14]. Betont werden damit vor allem die Konstruktionspraxen, also die Frage, wie *bestimmte Formen von Männlichkeiten* hergestellt werden und wie sich diese dadurch von anderen Geschlechterkonstruktionen abgrenzen. Hier ist es zielführend, den relationalen Charakter noch stärker zu betonen. Dazu ist der von Connell selbst verwendete Begriff der »›derzeitig akzeptierte[n]‹ Strategie« hervorzuheben, da sich dieser an den diskurstheoretischen Begriff der Strategie (vgl. 3.1.3.2) anbinden lässt. Hierzu hat Paulitz eine pointierte diskurstheoretische Ausrichtung des Konzepts vorgelegt. Sie schlägt vor, (diskursive) Praktiken systematisch auf ihre Bezüge auf Männlichkeiten hin zu prüfen, denn: »Die symbolische Referenz auf ein je kontextabhängiges Modell hegemonialer Männlichkeiten verspricht […] Distinktionsgewinne im Spiel um Dominanz.« (Paulitz 2012b, 68) Ausgehend von dem Verständnis von diskursiven Praktiken als Praktiken der Grenzziehung und dem Kampf um Bedeutungen, sind diese zugleich als Distinktionspraktiken zu verstehen. Gegenstände, Gebiete, Akteur*innen, Praxen etc. werden vergeschlechtlicht und im Zuge dessen relational-hierarchisch zueinander positioniert.

Mit einer solchen Akzentuierung der Relationalität zwischen verschiedenen Männlichkeitskonstruktionen ist das Konzept der hegemonialen Männlichkeit sehr gut für die Analyse der intersektionalen Verschränkung (Winker und Degele 2009) von Männlichkeiten bzw. der Kategorie Geschlecht geeignet. Sie ist diesem »quasi inhärent« (Paulitz 2012b, 69), da unterschiedliche Männlichkeiten und Weiblichkeiten sich (unter anderem) durch unterschiedliche Positionierungen auf anderen »Achsen der Ungleichheit« (Klinger, Knapp und Sauer 2007) – etwa Klassenpositionen und Rassismen – unterscheiden. Die verschiedenen Ungleichheiten und Dominanzen stützen sich gegenseitig und sind gegenseitig aufeinander angewiesen. Durch die Verschränkung von Herrschaftskategorien stützen diese ihre jeweiligen Hegemonien gegenseitig. Das bedeutet, dass antihegemoniale Angriffe auf der einen »Achse« auch andere Hegemonien bedrohen, woraus sich ein komplexes Geflecht der Komplizenschaft, Dividenden und Subversionen ergibt.

14 In der Konzeption von »Hegemonialer Männlichkeit als generativem Prinzip« verbindet Meuser Connells Arbeiten mit Bourdieus »Männlicher Herrschaft« (1997). Damit soll erfasst werden, dass sich ›hegemoniale Männlichkeit‹ »gleichermaßen, wenn auch in unterschiedlichen Ausprägungen, sowohl in perfekten Verkörperungen hegemonialer Männlichkeit (so es diese überhaupt gibt) als auch in den sehr viel häufiger verbreiteten untergeordneten Männlichkeiten auffinden läßt.« (Meuser [1998] 2010, 108)

Mit dem Konzept der hegemonialen Männlichkeit wird es also möglich, Machtverhältnisse als Geschlechterverhältnisse zu begreifen und diese als machtvolle Differenzierungen in den Fokus zu rücken. Die damit verbundene Forschungsstrategie zielt darauf, über die Analyse abweichender, gegebenenfalls marginalisierter oder subversiver Formen von Männlichkeit, die Konstruktionsmodi hegemonialer Männlichkeit in Überkreuzung mit Klassenverhältnissen offenzulegen. Diese Analyse der Geschlechterverhältnisse wird damit in Relation zu den auf der Ebene des Lebensmittelkonsums anvisierten Verhältnissen zwischen Praxen des Karnismus, Vegetarismus und Veganismus gestellt. Die Praxen der *counter-hegemony* werden als analytischer ›Katalysator‹ zum Verständnis von Normalität, Macht, Herrschaft und Hegemonie eingesetzt.

## 3.3 Ernährung/Materialitäten/Geschlecht

Eine sozialwissenschaftliche Betrachtung von Ernährung kommt nicht umhin, sich mit dem materiellen Vorgang der Einverleibung von Speisen in Körper auseinanderzusetzen. Die Lebensmittel und Körper und wie ihr Verhältnis in Ernährungspraxen soziologisch betrachtet werden kann, werde ich nun als Dimension der Materialitäten beleuchten. Die Auseinandersetzung mit der Materialität der Körper ist insofern angezeigt, da sowohl Geschlecht als auch Ernährungsnormen (nicht nur solche, die eine geschlechtliche Differenzierung aufweisen) mit Verweis auf Körper stark naturalisiert werden (Paulitz und Winter 2017, 2022). In diesem Unterkapitel geht es daher um die Frage, wie Materialitäten sozialtheoretisch betrachtet und in den bisher dargelegten theoretischen Rahmen integriert werden können.

### 3.3.1 Materialität/en sozialtheoretisch

Wenn Ernährung betrachtet wird, stehen zwei Formen von Materialität im Vordergrund: Lebensmittel und Körper. Es geht damit darum, wie Lebensmittel produziert und konsumiert werden, also Lebensmittel dem Körper sozialer Akteur*innen zugeführt werden. Körperliche Prozesse, insbesondere welche Körper welche Ernährung zur Reproduktion benötigen würden, wird häufig als qua »Natur« und menschlicher Biologie vorgegeben betrachtet. Während so etwa Barlösius ([1999] 2011, 45) die Wirkung von bestimmten Nährstoffen im menschlichen Körper als Bereich der körperlichen Physis aus der Be-

trachtung ausklammert und als Gegenstand der Naturwissenschaften als ›natürlich‹ gesetzt betrachtet, sollen diese hier soziologisch betrachtet werden. Die damit verfolgte Perspektive weist die Unterteilung von »Natur« und »Kultur« der Ernährung zurück und weitet so den Bereich der soziologischen Forschung auf körperliche Prozesse aus. Setzungen körperlich-materieller Prozesse als »Natur« sollen im Folgenden sozialtheoretisch eingefangen und für die empirische Analyse fruchtbar gemacht werden.

Eine gängige naturalistische Argumentationslinie, warum Ernährung auch »Teil der Natur« sei, ist, dass der Mensch *sterben* würde, wenn er aufhörte zu essen. So bezeichnet Monika Setzwein (die grundsätzlich konstruktivistisch argumentiert) Essen als »unhintergehbare Notwendigkeit« (Setzwein 2004, 17). Aber, so möchte ich mit Foucaults Verständnis von Macht/Wissen zeigen, Körper bekommen »als Ort von physiologischen Prozessen und Metabolismen« (Foucault [1976] 1994, 36) nicht nur eine Geschichte, sondern werden in ihrer materiellen Existenz politisch und sollten daher nicht als gegeben vorausgesetzt werden. Auf diese Weise kommt vor allem in den Blick, dass durch die Zuführung von Lebensmitteln zum Körper, die dieser verstoffwechselt, dieser mit der »Energie« zum Leben versorgt wird. Körper werden *lebendig gemacht*. Denn diese Grundlegung lässt sich dahingehend zuspitzen, dass die gesellschaftliche Verteilung von Lebensmitteln und damit die *Produktion* lebendiger Menschen ein zutiefst soziales und kulturelles – und damit machtvolles – Unterfangen[15] ist, also das, was Foucault »Bio-Macht« nennt: »die sorgfältige Verwaltung der Körper und die rechnerische Planung des Lebens.« (Foucault [1977] 1997, 135) Diese sei eine »Macht, leben zu *machen*«; ihre Strategien nennt Foucault »Lebens-Macht-Technologien« (Foucault [1977] 1997, 134, 146). Dies betrifft sowohl Gesellschaften, in denen Lebensmittelknappheit herrscht, als auch gegenwärtige westeuropäische Gesellschaften, die dadurch geprägt sind, dass Essen für große Teile der Gesellschaft eine Frage der Auswahl ist,[16] denn Menge und Auswahl des Essens sind jeweils sozial strukturiert und lassen sich sowohl im kleinen Maßstab (etwa von Familien) bis hin zum großen Maßstab globaler Verteilung betrachten. Ich werde daher das oben

15 Darauf hat auch die Erforschung von Reproduktionstechnologien bereits mit Nachdruck hingewiesen (Sänger 2018).

16 Womit nicht negiert werden soll, dass für Teile der deutschen Bevölkerung auch Ernährungsarmut und Hunger herrschen, was insbesondere auf die oft nicht ausreichenden »Hartz IV«-Sätze zurückzuführen ist (Pfeiffer 2014).

referierte ernährungssoziologische Argument – der Mensch müsse essen, damit er nicht sterbe – sozialtheoretisch ›umdrehen‹: Durch Ernährung wird der Mensch nicht am Leben *erhalten*, sondern er wird lebendig *gemacht*.[17] Diese vielleicht klein anmutende Umkehr der Sichtweise geht mit sozialtheoretischen Folgen für die Konzeption von Nahrung, Körpern und Leben einher.

Foucault hat die »Bio-Macht« zwischen den Polen der »Disziplin« und der »Bio-Politik« gerahmt. Während Ersteres auf die »politische Anatomie des menschlichen Körpers« zielt, diesen »dressiert«, konzipiert Foucault »Bio-Politik« als »um den Gattungskörper zentriert, der von der Mechanik des Lebenden durchkreuzt wird und den biologischen Prozessen zugrunde liegt.« (Foucault [1977] 1997, 135) Ich lege das Verhältnis von Disziplin und Biopolitik so aus, dass »Disziplin« Praxen benennt, die quasi ›von außen‹ auf den Körper einwirken oder diesen für bestimmte Praxen anpassen und sich in ihn einschreiben. Foucault nutzt hierzu die Metapher der »Maschine«, die dementsprechend *technisch* bearbeitet und in andere Prozesse integriert wird. Biopolitik zielt dann auf das körperliche ›Innen‹ und ist als ein *makro*sozialer Gegenstand der ›Bevölkerung‹ zu verstehen. Der »Gattungskörper«, von dem Foucault spricht, ist vom einzelnen, individuellen Körper abstrahiert. Konkret benennt Foucault die »Fortpflanzung, die Geburten- und die Sterblichkeitsrate, das Gesundheitsniveau, die Lebensdauer, die Langlebigkeit« (Foucault [1977] 1997, 135) auf die politisch eingewirkt wird.

Die Materialität der Körper wird damit als politisch begriffen und für die soziologische Analyse disponibel. Es ist vor allem Judith Butler, die eine (geschlechter)soziologisch fruchtbare, Foucaults Einsichten weiterführende Perspektive entworfen hat, die machtvolle Diskurse und körperliche Materialitäten zusammendenkt. Sie vollzieht damit den Schritt hin zu einer *dynamischen* Vorstellung von Körperlichkeit. Sie fordert eine

17 Damit setze ich gewissermaßen eine elementare theoretische Forderung von Eva Barlösius ([1999] 2011, 33) konsequent um. Sie fordert nämlich, Ernährung »nicht von seinen Verhaltensnotwendigkeiten, sondern von seinen Handlungsmöglichkeiten her zu verstehen.« Dabei grenze ich mich aber wie dargestellt dezidiert von dem dort verfolgten Kulturverständnis und der Setzung körperlicher Dimensionen als »natürlich« ab. Die hier nicht weiter verfolgte Pointe dieses Arguments betrachtet damit die ungleiche Verteilung qua sozialer Strukturen *und* kultureller Ordnung und damit schlussendlich auch das Sterbenlassen, also die nicht-Produktion von Menschen durch Unterversorgung als Effekt ebendieser Macht.

> Rückkehr zum Begriff der Materie, jedoch nicht als Ort oder Oberfläche vorgestellt, sondern als ein Prozeß der Materialisierung, der im Laufe der Zeit stabil wird, so daß sich die Wirkung von Begrenzung und Oberfläche herstellt, den wir Materie nennen. (Butler 1997, 32)

Materialisierung begreift sie als eine »Machtdynamik«, in der die körperlichen Prozesse untrennbar mit Normen und Bedeutungszuschreibungen verbunden sind. Zentral erscheint mir das direkt an Foucault anschließende Argument, dass materielle Existenz immer eine Folge von Machtwirkungen darstellt und dass »Sein« immer als Praxis zu verstehen ist. Materielles »Sein« ist damit immer machtdurchzogen, »denn ontologisches Gewicht wird nicht vorausgesetzt, sondern wird immer verliehen.« (Butler 1997, 61) Materialisierungen erscheinen dann in der Praxis durch Vorgänge der Ontologisierung und Dinghaftwerdung nicht als Macht*effekte*, sondern als »primäre Gegebenheiten«, die als Grundlage für weitere – z.B. naturwissenschaftliche – Betrachtungen dienen (Butler 1997, 62). Butlers Ansatz betrachte ich als anschlussfähig an die hegemonietheoretischen Überlegungen zur Naturalisierung von Bedeutung für Prozesse der Materialisierung. Ausgehend davon stellen Diskurse eine Abgrenzung nicht mehr nur des Denk- und Sagbaren dar, sondern auch des Lebbaren (vgl. auch Villa [2003] 2012, 22). Damit ist nicht nur die Frage der Lebensführung, sondern der konkreten materiell-physischen Existenz gemeint.

Die Prozesse der Materialisierung von Körpern und Lebensmitteln aus einer sozialwissenschaftlichen Perspektive zu erfassen, ist sehr voraussetzungsvoll. Daher soll dies an dieser Stelle tiefergehend behandelt werden. Dazu werde ich nun solche Arbeiten heranziehen, die Materialisierungen stärker in Bezug auf den Zusammenhang von Technik und Körper gedacht haben, um dies dann mit dem bisher Ausformulierten zusammenzudenken. In verschiedenen Graden der Bezugnahme auf poststrukturalistische Diskurstheorien im Anschluss an Foucault und Butler und die *Akteur-Netzwerk-Theorie* (*ANT*), die mit Nachdruck auf die Praxisbeteiligung und *agency* von als »Aktanten« verstandenen materiellen Artefakten verwiesen hat, haben sich in den STS in den letzten Jahren zwei Strömungen prominent etabliert, die sich mit Materialisierungen auseinandersetzen. Erstens ist der *new materialism* (siehe u.a. Coole und Frost 2010; zur kritischen Einführung: Hoppe und Lemke 2021) zu nennen. Innerhalb dieser Strömung hat Jane Bennett (2007, 2010) eine Perspektive auf Ernährung vorgelegt. Zweitens ist der *relational materialism* (Law und Mol 1995) zu nennen. Hier hat Annemarie Mol (siehe u.a. 2021, 2013, 2011,

2014) umfangreich zum Thema Essen gearbeitet. Diese beiden in den STS diskutierten Spielarten zur Betrachtung von Materialitäten gehen in einigen Aspekten den gleichen Ansprüchen nach, unterscheiden sich aber in vielerlei Hinsicht deutlich. Die Konvergenzen und Differenzen sollen hier punktuell in ihren für das Thema Ernährung relevanten theoretischen Linien diskutiert und produktiv genutzt werden. Auch wenn die verschiedenen Spielarten sich auf ähnliche theoretische Wurzeln in der Sozialtheorie berufen, gibt es mitunter deutliche Differenzen in der Konzeption von Epistemologie und Ontologie. Es ist hier nicht der Ort und daher nicht mein Anspruch, die Debatte zur Gänze aufzurollen, wiederzugeben und weiterzuführen. Vielmehr ist es in der Auseinandersetzung mit zentralen Beiträgen mein Ziel, verschiedene Impulse aufzugreifen, um fruchtbare Knotenpunkte zu identifizieren, die die oben hervorgehobenen analytischen Werkzeuge der Ko-Produktion und Ko-Konstruktion für die materiellen Prozesse von Ernährung weiter schärfen.

#### 3.3.1.1 Dynamisch-machtvolle Materie: Der new materialism

Unter dem Dach des Labels *new materialism* hat sich eine Forschungsausrichtung formiert, die in den feministischen STS auf breite Resonanz gestoßen ist (Coole und Frost 2010; van der Tuin und Dolphijn 2012; Bath et al. 2013; Löw et al. 2017). Dieser interdisziplinäre Forschungsstrang zielt auf Zusammenhänge zwischen sozialen Ungleichheiten, Macht- und Herrschaftsverhältnissen und Materialisierungen. Ein grundlegendes Charakteristikum dieser Ansätze ist, dass Materie in verschiedenen Formen als mit einer *agency* verbunden gedacht wird, die eigensinnig ist und nicht (nur) auf menschliches Handeln zurückgeführt werden kann (Frost 2011, 70). Die Prozesse von und mit Materie sind nicht nur als Folge menschlicher Aktivität, Intention oder struktureller Prägung zu betrachten.

Eine Perspektive, die (körperlicher) Materie eine eigensinnige *agency* zuschreibt, bringt den Verdacht des Essentialismus mit sich. Samantha Frost (2011, 75-7) verteidigt aber diese Ansätze und führt die Essentialismuskritik am *new materialism* auf ein im cartesianischen Denken verhaftetes Modell unilinearer Kausalität zurück, dass Phänomene nur entweder das eine (»Natur«) oder das andere (»Kultur«) sein könnten. Es gehe im *feminist new materialism* mithin darum, »to denaturalize nature *and* deculturalize culture«, weshalb »new materialists push feminists to decenter human intentionality and design in the conceptualization of the relationship between nature and culture.« (Frost 2011, 77) Damit geht eine radikale Dezentrierung mensch-

licher *agency* einher. Eine verteilt gedachte Handlungskapazität bringt Samantha Frost wie folgt zum Ausdruck: »biology and culture, organisms and contexts, are co-emergent; they provoke, challenge, and consequently shape one another.« (Frost 2011, 77) Dieses Verständnis von »Ko-Emergenz« geht dementsprechend über Ko-Produktion und Ko-Konstruktion hinaus, indem es Wissen und Bedeutungen mit physischen Materialisierungen untrennbar zusammendenkt, bleibt dabei aber zunächst abstrakt in der Frage, wie diese aufeinander einwirken.

Für die Betrachtung von Ernährung sind zwei Ansätze besonders hervorzuheben. Zunächst kann Karen Barads »agentieller Realismus« (2007) als paradigmatisch für neo-materialistische Perspektiven gelten (Lemke 2017), weshalb ich diese zunächst einführen möchte. Daneben hat Jane Bennett ihr Konzept der »thing power« unter anderem an einem ernährungsbezogenen Gegenstand ausgearbeitet. Diese Perspektiven können durch ihren Bezug auf nicht-sozialwissenschaftliche Theorien das Potenzial bieten, soziologische Theoriebildung zu irritieren, und so beitragen, die Begriffe von Materialität zu schärfen. Es folgt daher keine ausführliche Auseinandersetzung, sondern eine gezielte Skizzierung punktueller Anknüpfungsmöglichkeiten.

Barads Ausgangspunkt ist eine grundsätzliche Kritik der *cultural turns*: »Language has been granted too much power.« (Barad 2003, 801) Auf diese These baut sie ihr Theoriengebäude auf, in dem sie sich neben Michel Foucault und Judith Butler auch auf den Physiker Niels Bohr bezieht. Sie verfolgt den Anspruch, das Verhältnis von Materialität und Signifikation neu zu denken. Barad erarbeitet eine eigene Ontologie, in der die kleinste Einheit Phänomene seien, die als »agential cuts« existieren. Die einzelnen Teile eines Phänomens können nur als Teil dieses Phänomens in den Blick genommen werden und sind Resultat ihrer »Intra-Aktionen« (im Gegensatz zu Inter-Aktionen, ›Intra-‹, da innerhalb des Phänomens). Diesen Fokus auf Phänomene lese ich als durchaus verwandt, aber nicht deckungsgleich mit den Praxistheorien, die Praktiken als die kleinste Einheit des Sozialen betrachten.[18] Mit Bezug auf Foucault und Butler entwickelt sie ein diskurstheoretisch anschlussfähiges »*performative* understanding of discursive practices« (Barad 2003, 802): Dinge und Worte bestehen nicht unabhängig vom »Phänomen«, sie sind in diesem »co-constitutive«. Mit diesem Verständnis möchte sie eine von ihr bei

18 Thomas Scheffer (2017) legt einen Vorschlag zu einem »praxeologischen neuen Materialismus« vor. Er kritisiert, die Ansätze des *new materialism* würden dazu neigen, Materialisierungen vom konkreten Geschehen abzulösen.

Foucault und Butler identifizierte Leerstelle beheben. Denn beide kritisiert sie dafür, kein präzises Verständnis dafür zu haben, *wie* Materialisierungen passieren (Barad 2003, 807). Konkret benennt sie, dass Butler »fails to recognize matter's dynamism« (Barad 2007, 64). An Foucaults oben dargestellten »Lebens-Macht-Technologien« kritisiert Barad, dass es unentbehrlich für ein Verständnis von Macht sei, auch die Macht der Materie und ihre Produktivität mit einzubeziehen (Barad 2003, 809-10). Um diese mit diskursiver Praxis zusammenzudenken, verknüpft sie Foucault mit Niels Bohrs Reflexionen über Versuchsaufbauten. Sie folgert daraus folgende Wendung diskursiver Praxis:

> On an agential realist account, discursive practices are specific material (re)configurings of the world through which local determinations of boundaries, properties, and meanings are differentially enacted. That is, discursive practices are ongoing agential intra-actions of the world through which local determinacy is enacted within the phenomena produced. […] Discursive practices are boundary-making practices that have no finality in the ongoing dynamics of agential intra-activity. (Barad 2003, 820-1)

Diskursive Praxis bestimmt nicht nur das Denk-, Sag-, und Lebbare, sondern auch die unmittelbare materielle Existenz, indem sie sie auf bestimmte Weise hervorbringt und begrenzt – und ist dabei nicht (schon gar nicht kausal) allein menschlichen Akteur*innen zuzuschreiben, denn Materie ist aktiv-dynamisch an diesen Hervorbringungen beteiligt.

Eine weitere neo-materialistische Position, die sich explizit mit der Macht von Materie beschäftigt, vertritt Jane Bennett (2004, 2007, 2010). Ihre Ausführungen sind auch insofern für die vorliegende Arbeit relevant, da sie ihre Theorie der *vibrant matter* (Bennett 2010) und der *thing power* (Bennett 2004) unter anderem an einem ernährungsbezogenen Beispiel erarbeitet hat (insb. Bennett 2007). *Thing power* oder ›Ding-Macht‹ definiert sie als »lively energy and/or resistant pressure that issues from one material assemblage and is received by others.« (Bennett 2004, 365) Die Handlungsmacht bestimmter materieller Zusammenhänge, die sie als »Assemblagen« bestimmt, macht also eine konkret benennbare Macht aus. In einer Studie über Fettsäuren schreibt sie diesen eben jene »thing-power« zu und referiert dazu ernährungswissenschaftliche und (sozial)psychologische Studien. »Thing-power« sei dann »a productive power intrinsic to foodstuff, which enables edible matter to coarsen or refine the imagination or render a disposition more or less liable to ressentiment, depression, hyperactivity, dull-wittedness, or violence.« (Bennett 2010, 49) Lebensmittel hätten demnach eine ihnen innewohnende Macht,

die zu bestimmten individuellen, psychischen Ausformungen führe oder auch in Kollektiven bestimmte Verhaltens- und Handlungsweisen beeinflusse, z.B. bei Gefängnisinsass*innen zu einer höheren Neigung zu Gewalt führen könne. Ernährung sei so also die Formierung einer Assemblage, die die jeweiligen Elemente mit einer gewissen Handlungskapazität ausstattet. »This capacity includes the negative power to resist or obstruct human projects, but it also includes the more active power to affect and create effects.« (Bennett 2010, 49) Der Metabolismus, bei dem innen und außen sich vermischen und das Eingenommene bestimmte Effekte zeigt, ist so für Bennett ein zentrales Beispiel für eine »vital materiality« (Bennett 2010, 50).

Die von Barad und Bennett vorgeschlagenen Konzeptionen verfolgen damit den Anspruch einer radikalen Dezentrierung humaner *agency* und beanspruchen Materialitäten in eine Konzeption von Macht einzubeziehen. Die Dezentrierung gelingt mit einem komplexen Kausalitätsverständnis, welches unidirektionale Verbindungen ausschließt und immer die Verteilung, Gleichzeitigkeit und Untrennbarkeit von Wirkungen und Auswirkungen betrachtet. Für die Betrachtung von Ernährungsprozessen ist dabei die grundsätzliche Unabgeschlossenheit und Offenheit von Materie und deren Integration in die Analyse von Machtverhältnissen weiterführend. Hier sieht auch Lemke die Vorteile von Bennetts Konzept, da es im Gegensatz zur foucaultschen Betrachtung von Biopolitik organisches »Leben« nicht als gegeben voraussetze: »the idea of ›thing power‹ invites us to take into account a wider spectrum of actants. These include entities and agencies that were mostly excluded from the analytical frame of biopolitics, which often focuses on humans and the social as the central frame of reference.« (Lemke 2018, 38) Damit lässt sich die oben vorgenommene Wendung, dass Leben nicht vorausgesetzt werden könne, noch weiter zuspitzen.

Allerdings lässt sich bei Barad und Bennett eine theoretische Inkonsistenz ausmachen: So besteht ein Widerspruch zwischen der Betonung radikaler Relationalität und einem gleichzeitigen Festhalten an Materie innewohnenden Kräften. Während bei Bennetts *thing power* explizit den materiellen Entitäten eine gewisse Handlungsmacht zugeschrieben wird, lässt sich dies auch bei Barad ausmachen, wenn etwa von der »Dynamik der Materie« gesprochen wird (wie oben in der dargestellten Kritik an Butler), die Materie eben *per se* habe. Dies weist auf konzeptionelle Spannungen in diesen *neomaterialistischen* Theorien hin, auf die Hoppe und Lemke (2015; vgl. auch Lemke 2015, 12-3) aufmerksam machen: Sie ordnen diese Spannung als »theoriestrategisch« ein, mit der sich der *new materialism* scharf gegenüber einem

Konstruktivismus und dessen Repräsentationskritik abgrenzen würde. Um menschliche Handlungsträgerschaft nicht als kausale Quelle von Prozessen zu betrachten, müsse von den neomaterialistischen Theoretiker*innen nun dieser Weg gegangen werden, Materie mit einer gewissen Potenzialität auszustatten. Die Kritik daran, die eingangs als Essentialismusvorwurf thematisiert wurde, wiegt meines Erachtens schwer und lässt sich nicht so einfach durch einen Verweis auf ein dualistisch-cartesianisches Weltbild aufheben. Denn die Frage danach, wie diese Macht zustande kommt, wie also ein Aktant wie eine Omega-3-Fettsäure *ontologisches Gewicht* bekommt, bleibt unbefriedigend beantwortet. Genau an dieser Stelle setzt auch die Kritik der zweiten materialistischen Strömung innerhalb der STS an, die ich hier im Folgenden referiere. Insbesondere für die Frage der *material agency* ist diese Perspektive weiterführend.

#### 3.3.1.2 Multiple Ontologien: Der relational materialism

Die Vertreter*innen dieses *relational materialism*, der im Kontext der Perspektiven der *Akteur-Netzwerk-Theorie* zu positionieren ist (vgl. insb. Law und Mol 1995), betonen ebenfalls die Relationalität von Handlungsträgerschaft. Annemarie Mol etwa kritisert am *new materialism*, dass die Autor*innen des *new materialism* durch ein Festschreiben von *agency* oder *dynamism* an bestimmte materielle ›Dinge‹, hinter die (Naturwissenschafts-)Kritik der STS zurückfallen würden:

> As the new materialism forgets […] relational engagements and affordances it has no way of talking about what matter ›itself‹ does, other than naively echoing natural science textbooks and journal articles – minus the materials and methods section. (Mol 2013, 380-1)[19]

Während dieser Punkt bei Mol eher polemisch bleibt, hat Trevor Pinch eine solche Kritik an Barads *agential realism* als ›szientistisch‹ ausführlich ausbuchstabiert. Er kritisiert vor allem den Bezug auf Niels Bohr, mit dem

---

19 Es muss eingewendet werden, dass Barad nicht davon ausgeht, dass Materie irgendetwas von sich aus »tut«. Denn Barad schreibt vielmehr: »Agency is a matter of intra-acting; it is an enactment, not something that someone or something has. Agency cannot be designated as an attribute of subjects or objects (as they do not preexist as such).« (Barad 2007, 214) Bezogen auf den Handlungsbegriff läuft die molsche Kritik bei Barad damit ein Stück weit ins Leere bzw. bezieht sich auf die von Hoppe und Lemke identifizierte Spannung zwischen dieser relationalen Konzeption von Handlungsträgerschaft und der unscharfen Zuschreibung von »Dynamik« an Materie.

Barad die Glaubwürdigkeit von Experimenten übernimmt, ohne die Kulturen der Naturwissenschaften zu beachten, die diese *epistemische Autorität* produzieren: »Once it is realized that repeatable experiments themselves come from a culture of trust, a shared form of life and shared practices, including tacit knowledge, learnt and passed on in communities of practice, then the orientation is focused once more on humans.« (Pinch 2011, 440) Deutlich griffiger wird Mol in ihrer Kritik am Konzept der *thing power* bei Bennett. Es müsse Handlungträgerschaft – egal ob human, non-human, organisch oder nicht-organisch – immer strikt relational, also verteilt gedacht werden (Mol 2013, 380). Denn: »if matters act, they never act alone« (Abrahamsson et al. 2015, 15). In meinen Augen drückt das kleine Wort ›if‹ hier den großen Unterschied aus: Während der *relational materialism* nach der verteilten Handlungsträgerschaft fragt, würde im *new materialism* bennettscher Spielart hier keine Frage stehen, sondern die Feststellung ›matters act‹.

Hier eröffnet sich eine Schnittstelle zum produktiven Machtbegriff Foucaults, der Macht nicht als ›Besitz‹ einzelner Akteur*innen, sondern als Relation begreift. In diesem Sinne müsste also auch Handlungs*macht* als produktive Relation zwischen Akteur*innen und materiellen Entitäten begriffen werden. Diese Offenheit in der Frage nach verteilter Handlungsträgerschaft und -macht gelingt im relationalen Materialismus, indem die Realitäten von Entitäten und Akteur*innen immer als Teil und Effekt einer bestimmten Praxis verstanden werden. Realität*en* werden dabei im (semantischen) Plural gefasst, da hinter dieser Betrachtung eine grundlegende Konzeption von Ontologien als *multipel* (vgl. dazu ausführlich Mol 2002) steht. Was bedeutet es, Ontologien als multipel zu verstehen?

Grundsätzlich werden in dieser Perspektive Materialitäten in ihrer Realität als in der jeweiligen Praxis »enacted« begriffen. Sie sind diesen nicht vorgängig:

> [M]aterials are interactively constituted; outside their interactions they have no existence, no reality. (Law und Mol 1995, 277)

Ein illustratives Beispiel für diesen Ansatz ist die von Yates-Doerr und Mol auf der Grundlage von ethnografischen Untersuchungen in der Ausbildung von Köch*innen aufgestellte These, dass ›Fleisch‹ jeweils als ein unterschiedliches Objekt hervorgebracht wird: einmal als aus Nährstoffen bestehender Stoff, einmal als zentrales, geschmacklich-ästhetisches Element eines Gerichtes. Die Autorinnen schließen daraus:

> For what we have here is not a single (natural) substance (›meat‹) that in different classes is accorded a different (cultural) meaning (say, ›centre piece of a plate‹ versus ›source of protein‹). Instead, the two courses each acculturate a different ›meat‹ and, in doing so, foster different cooking practices. (Yates-Doerr und Mol 2012, 56)

Die in unterschiedlichen Praktiken enaktierten Realitäten sind also »simply not the same thing« (Mol 2013, 380). In dieser Auffassung spiegelt sich auch eine Kritik an einer Auffassung von (Natur-)Wissenschaft als Repräsentation *einer* Realität wider und die mikrosoziale Pointe des Ansatzes wird deutlich: Die Realität der Dinge wird in lokal verankerten Praxen hervorgebracht. Sie werden aber nicht pluralisiert, sondern multipliziert – oder sie sind »more than one, less than many« wie Mol mit Bezug auf die Anthropologin Marilyn Strathern argumentiert: *Ein* ›Ding‹ *ist* multipel, die Realitäten sind nicht diskret voneinander zu trennen, sondern miteinander verbunden (Mol 2002, 84). Diese Multiplizität der Realitäten bedeutet, dass die Ontologien der Dinge unmittelbar politisch sind. Mol beschreibt dies als »ontologische Politik«, als eine Politik der (materiellen) Realität:

> [R]eality does not precede the mundane practices in which we interact with it, but is rather shaped within these practices. So the term politics works to underline this active mode, this process of shaping, and the fact that its character is both open and contested. (Mol 1999, 75)

Die Realitäten werden in der Praxis hervorgebracht und was ein Ding ist, ist umkämpft.[20] Es geht damit nicht mehr ›nur‹ um die Bedeutungen und Sinnzuschreibungen von Objekten, sondern um deren materielle Realität.

Diese relationale Konzeption von Materialität hat einige Vorzüge, aber auch einige Engführungen, die für die hier verfolgte Perspektive zu bearbeiten sind (Paulitz und Winter 2017, 390-1). Problematisch ist vor allem ein verkürztes Verständnis von Diskursen und eine damit verbundene Konzentration auf die Mikroebene zu nennen. Die lokalen *enactments* hängen so relativ unverbunden mit gesellschaftlichen Strukturen in der Luft. In einer Auseinandersetzung mit Foucault, insbesondere dem ›archäologischen‹, schlägt Mol (2002, 60-71) vor, die jeweiligen Koordinationen zwischen den verschiedenen

---

20 Gleichzeitig verschmelzen Ontologien und Normativitäten bei ihr zu »Ontonorms«. Mol untersucht mit diesem Analysetool »goods and bads relevant to different ways of enacting food, and of affording food with particular possibilities to act« (Mol 2013, 381).

Realitäten zu analysieren. Die diskursive Ebene wird aber mitunter gegen die lokale Praxis ausgespielt: Diskurse würden die Realität nicht greifen können. Das, worum es zum Beispiel in der Pflege ›wirklich‹ gehe, könne nicht in medizinischen oder ethischen Diskursen untersucht werden (Harbers, Mol und Stollmeyer 2002) und die Hervorbringung in der Praxis wird relativ salopp von Diskursen, wie sie etwa in Medizinlehrbüchern zu finden sind, abgetrennt: »that is not necessarily the way things work out in practice.« (Mol 1999, 78)

Insgesamt sehe ich nun zwei Leerstellen im Ansatz von Mol. Erstens bleibt die Historizität von Materie unterbelichtet. Die Geschichte von Praktiken und deren Kontingenz wird von Mol zwar angeschnitten, aber nicht konzeptionell auf die damit verbundenen Machtkämpfe bezogen (Mol 1999, 79). Wie gewinnen Ontologien an Stabilität, wie materialisieren sich beispielsweise sozial differenzierte Körper in ihrer individuellen und gesellschaftlichen Entwicklung? Zweitens bleibt die Frage der vertikalen Positionierungen von Ontologien unterbelichtet, wenn der Fokus auf die »Ontologische Politik« innerhalb der jeweiligen Praxis gerichtet bleibt. Wie hängen die verschiedenen Ontologien mit gesellschaftlichen Macht- und Herrschaftsverhältnissen – etwa mit Geschlecht – zusammen?

#### 3.3.1.3 Zwischenbilanz: Ontologische Politik und Biopolitik als Grenzziehungen

Die beiden skizzierten Ansätze zur Untersuchung von Materialität haben jeweils ihre Vorzüge und Fallstricke. Mein Ziel ist es an dieser Stelle, ausgehend von der Darstellung dieser Ansätze ein Bild für die sich machtvoll materialisierenden Effekte von Ernährungspraxis zu schaffen, welches sowohl ein Verständnis von sozialen Ungleichheiten und damit verbundenen Macht- und Herrschaftseffekten schafft, als auch über den Status von Materialität/en als passiv hinausgeht. Diesen Anspruch haben definitiv sowohl *neo-* als auch *relational materialistische* Stoßrichtungen, indem sie die Materie als Ort des Politischen anerkannt und offensiv vorgebracht haben. Beide betonen dabei eine relational verteilte Handlungsmacht und eine Dezentrierung menschlicher *agency*. Die neomaterialistischen Theoretikerinnen Barad und Bennett unterscheiden sich in der Konzeption von Materie, Erstere sieht diese als ›dynamischen‹ Teil von Phänomenen, Letztere sieht diese stärker als inhärent machtvoll an; beide führen damit einen nicht zu vernachlässigenden Anteil von Materiedefinitionen mit, die ich im Anschluss an die oben dargestellten

Kritiken für problematisch erachte. Die Pointe des relationalen Materialismus im Anschluss an Mol liegt nun in der Multiplizität von Realitäten, während die *agency* von Materie in der Praxis entsteht und nicht losgelöst von dieser besteht. Dieser Ansatz geht damit aber mit einer tendenziellen Engführung auf die Mikroebene einher, wodurch der Zusammenhang von Materialisierungen und Diskursen und gesellschaftlichen Strukturen unterbelichtet bleibt.

In Auseinandersetzung mit Barad hat Thomas Lemke (2015) mit Bezug auf ein »Government of Things« bei Foucault einige an dieser Stelle weiterführende Gedanken vorgelegt, die Lemke als *relationalen Materialismus* im Anschluss an Mol (Lemke 2015, 14) positioniert und die hierzu eine Lösung eröffnen. Das »Government of Things« sei eine unterentwickelte Konzeption, die Foucault an seine Überlegungen zur Biopolitik anschließt. Lemke arbeitet nun einen gewichtigen Unterschied zum *new materialism* heraus: Bei Foucault werde ›Leben‹ oder Vitalität von Materie nicht als ontologisch gesetzt betrachtet:

> Like ›politics‹ and ›the economy‹, ›life‹ is not an object that is always already there, nor can it be reduced to an (illusionary or ideological) effect of scientific practices. Rather, it has to be conceptualized as […] a dynamic ensemble of matter and meaning. (Lemke 2015, 13)

Damit ist auch verbunden, dass nichts prädiskursiv als ›Ding‹ oder ›Mensch‹ gilt, sondern diese Kategorien selbst Effekt diskursiver Praxis sind (Lemke 2015, 8). Diesen Gedanken von Lemke möchte ich aufgreifen und damit eine diskurstheoretische(re) Lesart von Mols Konzept »Ontologischer Politik« vornehmen, die sich in dieser Ausrichtung auch punktuell auf Barad bezieht. Liest man den relationalen Materialismus aus einer diskurstheoretischen und vom *new materialism* inspirierten Perspektive, so ist ein zentraler Aspekt des *enactments* von Objekten, dass diese in der Praxis von anderen Objekten abgegrenzt werden und dadurch als die jeweilige Entität (mit entsprechendem *ontologischem Gewicht*) in Relation zu und im Ensemble mit anderen Subjekten und Objekten hervorgebracht werden. Hier ist Barads Konzeption diskursiver Praxis als »boundary-making practices« (s.o., Barad 2003, 820-1) anschlussfähig und spezifiziert die Frage, *wie* Entitäten enaktiert werden. Ich nehme damit an dieser Stelle keine nahtlose Verschmelzung der Theoriegebäude vor, allerdings betrachte ich die Ähnlichkeiten, insbesondere was die Betonung der Relationalität angeht, für kompatibel genug, um hier eine derartige selektive Verknüpfung vorzunehmen.

Diskursive Praxen enaktieren durch Abgrenzung Entitäten wie Objekte, Subjekte und Praxisbereiche. Dies ist damit unmittelbar anschlussfähig an

die Perspektive zu Wissens- und Technikkulturen, in der Grenzziehungen in den Fokus genommen werden. Existenz und gegebenenfalls *agency* ist damit Produkt von Grenzziehungspraxen, die ontologisches Gewicht verleihen. Diese Grenzziehungen produzieren und reproduzieren soziale Macht- und Herrschaftsverhältnisse. Die oben in 3.2.2 mit Bezug auf Paulitz' Männlichkeitssoziologie gemachten Ausführungen weiterdenkend, bedeutet dies für die Analyse von Materialisierungen, dass strategische Referenzen in der Grenzziehungspraxis auf hegemoniale Männlichkeit – oder andere hegemoniale Kategorien – nicht nur Distinktionsgewinne versprechen, sondern auch ontologisches Gewicht verleihen, stabilisieren oder verstärken. Objekte, Subjekte und Handlungs*macht* verstehe ich dabei im Sinne Mols als multipel. Sie variieren zwischen diskursiven Praktiken und sind umkämpft. Damit schlage ich hier auch den Bogen zur Interdiskurstheorie. Multiple Materialisierungen begreife ich als interdiskursiv miteinander verbunden, wodurch die ontologische Multiplizität koordiniert wird. Hierüber sind die mikrosozialen Praxen mit Spezial- und Interdiskursen verbunden. Dementsprechend geht es nicht nur um multiple Materialisierungen und deren Koordination, vielmehr spitze ich die Analyse »ontologischer Politik« auf die Untersuchung *hegemonialer Materialisierungen* zu. Bestimmte Materialisierungen sind dementsprechend als hegemonial zu betrachten, sie haben ontologisches Gewicht über mehrer Bereiche hinweg, während andere Materialisierungen marginalisiert sind, nur in bestimmten Bereichen Gewicht haben oder verschwinden. Hegemoniale Materialisierungen erscheinen als ›natürliche‹ Grundlagen sozialer Praxis.

Aus dieser Perspektive einer diskurstheoretischen Lesart »ontologischer Politik« wird diese mit dem foucaultschen Begriff der Bio-Politik und der Bio-Macht zusammengedacht. Aus dieser Richtung können mit ontologischer Politik auch über die jeweilige lokale Praxis hinweggehende, makrogesellschaftliche Kämpfe und Strategien als auf die jeweiligen Ontologien der Dinge, der Objekte und der Subjekte gerichtete bzw. sie durchkreuzende Prozesse betrachtet werden. ›Ontologische‹ Macht bringt bestimmte Realitäten hervor, ohne dass sie im foucaultschen Sinne einen Ort oder eine*n Besitzer*in haben kann. Sie besteht in den Relationen, in den gegeneinander gerichteten *agencies* und Materialisierungen. Diskursive Praxen sind Grenzziehungspraxen, um das Denk-, Sag- und Lebbare und als solche als *onto-bio-politische Strategien* zu analysieren.

### 3.3.2 Metabolismen: Embodying, Biofakte, Ko-Materialisierungen

Es ist an dieser Stelle sinnvoll, den Gegenstand der Arbeit prominenter ins Boot zu holen, um den theoretischen Rahmen darauf zuzuspitzen. Für die Analyse von Ernährungspraxen ist es sinnvoll, das Vokabular für die hier anzutreffenden Forschungsgegenstände so weit zu schärfen, dass deren Zusammenspiel theoretisch geklärt werden kann. Vor allem für Körper, aber auch für Lebensmittel liegen theoretische Rahmungen vor, die hier aufgegriffen und vor dem Hintergrund der bisher gemachten theoretischen Überlegungen zusammengeführt und ›verknotet‹ werden sollen.

#### 3.3.2.1 Verkörperung als »Embodying«

Vor dem Hintergrund des bereits dargelegten theoretischen Rahmens lassen sich Körper nicht als feststehende, klar abgegrenzte Entitäten begreifen. Vielmehr werden diese (oder Teile davon) durch diskursive Grenzziehungen hervorgebracht, die zwar durch Machteffekte materialisierend stabilisiert (hegemonial), aber potenziell offen und umkämpft sind. Was es bedeutet, davon auszugehen, dass körperliche Grenzen sich in der Praxis manifestieren, zeigen die Arbeiten von John Law und Mol, die ich im Folgenden aufgreifen möchte. Mol diskutiert am Beispiel des Apfelessens die Frage, ab wann der gegessene Apfel zu einem Teil des menschlichen Körpers und damit zum Teil des Subjekts wird, und welche *agency* auch dem Apfel zukommt:

> [S]hould we be widening the category of potential subjects in such a way that it comes to include apples, too? In other words: is the subjectivity of my apple a matter of finding a good way of drawing boundaries around me – boundaries that include the apples I have eaten or may eat […]? (Mol 2008, 30)

Was ist der Apfel, was ist das Subjekt? Und wer oder was handelt? Während dieser Text von Mol eine eher philosophische Debatte anreißt, erläutern Mol und Law die dahinterliegende Argumentation in einer ethnografischen Studie im Krankenhaus in Auseinandersetzung mit Hypoglykaemie (ein niedriger Blutzuckerspiegel, der häufig in Zusammenhang mit Diabeteserkrankungen auftritt). Mol und Law betrachten die Grenzen von Körpern als »semi-permeable« (Mol und Law 2004, 51). Der Körper nimmt anderes auf und scheidet aus: Luft, Keime, Äpfel und so weiter. Nicht nur in Bezug auf Essen ist also der *Metabolismus* zentral: »the paradigmatic activity of the body-in-action is […] metabolization.« (Mol und Law 2004, 53-4) Körper sind nicht als feste

»Dinge«, sondern als Prozesse, genauer: Stoffwechselprozesse[21] zu betrachten. Der Körper als Aktant, aber auch als Prozess wird wechselseitig mit anderen Aktanten (in diesem Fall die Krankheit, hier sind aber auch andere Aktanten wie Äpfel oder Hunger oder Körperbilder genauso zu betrachten) hervorgebracht. Der »body is actively engaged in enacting hypoglycaemia; (the threat of) hypoglycaemia, in its turn, helps to enact the body – in a quite specific way.« (Mol und Law 2004, 54) Der Körper und seine agency sind an die Krankheit gebunden und beide bringen sich wechselseitig auf eine für dieses Ensemble spezifische Weise hervor. Offen bleibt bei dieser Perspektive, wie es zu stabilen, dauerhaften Materialisierungen in Körpern kommt, und wie hier soziale Differenzierungskategorien wie Geschlecht ins Spiel kommen. Denn gerade Geschlecht wird zumeist mit Referenz auf körperliche Eigenschaften begründet (Meuser 2005), weshalb der geschlechtertheoretische Zugriff noch weiter geschärft werden muss.

Hier kann das Konzept des *embodiment* oder auch *embodying* weiterführende Einsichten liefern. Die Frage, »wie« Körper hervorgebracht werden und in einem Zusammenhang mit wissenschaftlichen Praxen stehen, analysiert Anne Fausto-Sterling in ihrer Studie menschlicher Sexualität. Genauer fragt sie, wie »scientists create truths about sexuality; how our bodies incorporate and confirm these truths; and how these truths sculpted by the social milieu in which biologists practice their trade, in turn refashion our cultural environment.« (Fausto-Sterling 2000, 5) Das Zusammenspiel von wissenschaftlicher Praxis und ›kultureller Umwelt‹ betrachte ich analog zu Spezial- und Interdiskursen. Fausto-Sterling benennt aber darüber hinaus noch einen Zusammenhang von Wissenspraxis und der Materialisierung von Körpern. Zentral ist dabei der Prozess der Verkörperung bzw. des *embodiment*:

> As we grow and develop, we literally […] construct our bodies, incorporating experience into our very flesh. To understand this claim, we must erode the distinctions between the physical and the social body. (Fausto-Sterling 2000, 20)

21 Metabolismus muss sich dabei nicht nur auf Verkörperungen beziehen, sondern ist für die Betrachtungen von Materialität/en und Sozialität durchaus skalierbar und auch auf Makroprozesse anwendbar, wie in der Umweltsoziologie bereits vor einiger Zeit vorgeschlagen wurde (siehe etwa: Fischer-Kowalski und Weisz 1998). Diese Denkfigur findet sich ursprünglich bei Marx (Marx [1867, 1890] 1962, 57, 119), der im »Kapital« Arbeit auch als »Stoffwechsel zwischen Mensch und Natur« und Austausch und Handel als »gesellschaftlichen Stoffwechsel« begreift.

Körperliche Prozesse – Metabolismen – finden immer in einem sozialen Rahmen statt. Daher ist eine Unterscheidung in den physischen und den sozialen Körper nicht haltbar. Der Begriff der Konstruktion bekommt dabei von ihr eine spezielle, an der Materialität ansetzende Bedeutung. Diesen wendet sie auch an, um körperbezogene naturwissenschaftliche Wissensprozesse als »process of knowledge construction.« (Fausto-Sterling 2000, 28) zu bezeichnen: Wissen und körperliche Materialität werden so als aufeinander verwiesene Konstruktionen begriffen. Was oben als Ko-Produktion und Ko-Konstruktion analytisch getrennt umschrieben wird, geht in diesem Verständnis von *embodiment* ineinander auf, indem sich Wissen körperlich materialisiert.

In Auseinandersetzung mit Barad, Fausto-Sterling und Haraway schlagen Sigrid Schmitz und Nina Degele vor, diesen Gedanken als *embodying*[22] zu fassen. Denn

> Körpern werden geschlechtliche Bedeutungen zugeschrieben, sie werden in ihrer Materialität selbst durch geschlechtliche Praxen und Strukturen geformt – und umgekehrt beeinflussen Körperprozesse und die Wahrnehmung dieses Körpers Denken und Handeln. (Schmitz und Degele 2010, 31)

Ein Verständnis von *embodying* erlaubt es so, die Wissensprozesse und sich materialisierenden körperlichen Stoffwechselprozesse zusammenzudenken. Damit möchte ich die Relationalität zwischen den Prozessen und den jeweils diskursiv-materiell abgegrenzten Handlungsinstanzen hervorheben, die aufeinander verweisen und voneinander abhängig sind. Sie sind dabei aber nicht einförmig, sondern multipel. *Embodying* geht auf die materialisierenden Effekte sozialer Praxis ein, die damit auch in einem Zusammenhang mit sozialen Strukturen stehen und wo sich dementsprechend Geschlechter- oder Klassenverhältnisse jeweils materialisieren. Materiell-diskursive Verbindungen zwischen pluralisierten, lokal enaktierten Realitäten sind sozial strukturiert. Vergeschlechtlichte Verkörperungen aus einem Praxisbereich tauchen in einem anderen wieder auf, was sich wie (gebrochen, verschoben, partiell) überträgt und was nicht, sind onto-bio-politische Machteffekte.

---

22 Die Autorinnen plädieren für »eine Dynamisierung und Erweiterung des Begriffs embodiment als Embodying« und verstehen darunter »Prozesse der Verkörperung von Gesellschaft und Vergesellschaftung körperlicher Materialität zwischen/jenseits von Konstruiertheit und Determinierung.« (Schmitz und Degele 2010, 31)

#### 3.3.2.2 Lebensmittel als »Biofakte«

Damit soll nun ein Schritt weiter zu den anderen »Beteiligten« an Stoffwechselprozessen gemacht werden: den Lebensmitteln. Diese habe ich oben als (alltags)technologische Artefakte beschrieben, die mit Geschlecht in einem Verhältnis der Ko-Konstruktion stehen. Denkt man diese Perspektive mit den bisher gemachten Ausführungen zum Körper zusammen, so ergibt sich ein Bild, das als ein beispielhafter Fall für Haraways (1995) Metapher der Cyborg gesehen werden kann. Denn »Ernährung kann in diesem Sinne geradezu als paradigmatischer Fall für Kopplungen von Körpern und Artefakten verstanden werden.« (Paulitz und Winter 2018, 11).

Lebensmittel haben in der vorliegenden Arbeit sozialtheoretisch eine doppelt herausfordernde Position: Es sind zum einen, Mittel, die »Leben machen«, und zum anderen sind es aber auch Mittel, die zu einem großen Teil leben oder gelebt haben. Hier soll es zunächst um Letztere gehen, um anschließend die Rolle im Metabolismus genauer zu betrachten. Ein Verständnis für den biotischen, organischen Charakter von Lebensmitteln hat die Technikphilosophin Nicole C. Karafyllis vorgelegt. Sie betrachtet diese als »Biofakte«: »Biofakte sind biotische Artefakte, d.h. sie sind oder waren lebend.« (Karafyllis 2003, 12) Karafyllis greift mit diesem Begriff den Widerspruch zwischen dem Lebendigen, was sie als »autonom wachsend« begreift, und dem artifiziell gemachten (also Artefakten), welches rein äußerlich determiniert ist, auf. »Biofaktisch« ist damit sowohl äußerlich determiniert, als auch durch einen autonomen Teil charakterisiert und unterstellt damit einen fundamentalen Unterschied zum Unbelebten. Züchtung, Haltung, Verarbeitung und Veredelung von Tieren zu Fleisch ist damit ein »biofaktischer« Prozess. Durch die belebten, autonomen Teile unterstellt dieser Begriff auch eine gewisse Eigenlogik und *agency*, die als biofaktisch, aber in spezifischer Weise »sozial« und »kulturell« eingefangen – »dressiert« und biopolitisch reguliert – ist: »Biofakte sind zwar auch wachsend, aber nicht das Resultat einer selbst unverursachten Ursache ›Zeugung‹, denn sie haben ja einen Urheber, einen zielsetzenden, planenden Konstrukteur, der ihr Wachstum *genau so und genau dann* veranlaßt.« (Karafyllis 2003, 16) Ausgehend davon argumentiert die Autorin phänomenologisch, dass für die Betrachtenden kein Unterschied zwischen Biofakt und ›natürlichem‹ Lebewesen auszumachen sei. Das Problem, so argumentieren in unmittelbarem Anschluss an Karafyllis die Autorinnen Sabine Maasen, Barbara Sutter und Laura Trachte (2018, 196), sei dann ein uneindeutiger ontologischer Status. Die Autorinnen stellen darauf aufbauend folgen-

de These auf: »Die technischen Aspekte des Natürlichen [...] sind nicht nur verborgen, sondern sie werden in diskursiv-praktischen Arrangements systematisch verkannt.« (Maasen, Sutter und Trachte 2018, 196) Im Anschluss an die bisher gemachten Ausführungen zu Materialitäten macht es aber wenig Sinn, nach *dem richtigen* ontologischen Status der Biofakte zu suchen. Vielmehr geht es darum, was das Biotische in konkreten Kontexten, so wie sie sich praktisch präsentieren, in deren onto-politischen Machtverhältnissen *ist*. Es kann dabei folglich nicht darum gehen, welche *wahre Wahrheit* hinter der praktischen Wahrheit *wirklich* steckt. Mit dem Begriff »Biofakte« soll hier also nicht phänomenologisch argumentierend nach dem ontologischen Status der Lebensmittel gefragt werden. Ich vertrete vielmehr die Auffassung, dass Biofakte in den jeweiligen Praxisbereichen ontopolitisch andere Dinge *sind* und dies als machtvoller Realitätseffekt zu betrachten ist.

Davon ausgehend lohnt es sich, den Begriff mit jenem der »Bio-Objects« (Vermeulen, Tamminen und Webster 2012) zusammenzudenken. Anschlussfähig an das oben skizzierte, relational materialistisch ausgelegte Konzept des *embodying* ist hier insbesondere die Denkbewegung in Richtung »bio-objectification«, also auch eine Konzeption biotischer Materie als Prozess:

> [T]here is no once-and-for-all list of bio-objects, a sort of bio-object catalogue, made up of life forms that have specific properties or essential characteristics. Instead, we want to argue [...] that it is more useful to focus on the *process* of bio-objectification, that is to say, how different life forms are created and are given life, and perhaps, multiple lives. (Webster 2012, 2)

Folgt man dieser Konzeption, dann werden Biofakte (ich bleibe aufgrund der Nähe zum technischen Artefakt bei diesem Begriff) in bestimmten Praxen hervorgebracht und deren Vitalität besteht nicht unabhängig von diesen Praxen. Die Grenze zwischen Biofakten und Artefakten ist folglich eine in der Praxis begründete Differenzierung. Was diese Vitalität oder Handlungsmacht der Biofakte ausmacht, liegt also nicht in den Biofakten, sondern ist relational in den in der jeweiligen Praxis hervorgebrachten Akteur*innen und Aktanten verteilt. Deshalb kann nicht von einer einförmigen Ontologie (und damit einhergehendem ›Leben‹) der Biofakte die Rede sein, sondern von multiplen.

#### 3.3.2.3 Ko-Materialisierungen

Damit soll abschließend auf das Zusammenspiel von Lebensmitteln und Körpern eingegangen werden. Webster (2012, 4-5) macht in seiner konzeptionellen Einleitung zu den »Bio-Objects« eine Bemerkung zum politischen Status

von Biofakten. Dies betrifft nämlich zugleich eine Macht *auf* das Biofakt – wie es beschaffen ist, materialisiert – und *durch* das Biofakt – welche Auswirkungen es hat oder haben kann. Die onto-politischen Strategien im Bereich der Ernährung zielen also auf und durch die biofaktischen Materialisierungen hindurch auf metabolismen und embodyings. Damit wird darauf abgezielt, dass Materialitäten und Wissen eng miteinander verflochten sind und im Bereich der Ernährung die Produktion und Distribution von Lebensmitteln nicht von den Materialisierungsprozessen von Körpern zu trennen ist.

Es geht folglich um mehr als um *epistemische* Ko-Produktion von Wissen, Kultur und gesellschaftlichen Strukturen und *technische* Ko-Konstruktion von Artefakten und Geschlecht oder anderen Differenzierungskategorien. Die Auseinandersetzung mit embodying und Biofakten und die damit verbundenen onto-politischen Strategien zeigen, dass Wissen und Materialisierungen, epistemische und technische Praktiken nicht zu trennen sind.

Dabei lässt sich der Zusammenhang mit der Kategorie Geschlecht noch weiter schärfen. Mit Bezug auf die *ANT* und Butler schlägt Gabriele Winker (2005) vor, Geschlecht und technische Materialitäten als gleichzeitige, praktische Hervorbringungen und damit als »Ko-Materialisierungen« zu fassen. Damit ist angesprochen, dass sich Geschlecht nicht einfach in Biofakte und Körper einschreibt. Es geht damit auch »um einen sozialen Prozess der Subjektivierung, in dem sich materielle und symbolische Dimensionen von Körpern und Nahrungsmitteln interdependent und gleichzeitig (re-)produzieren.« (Paulitz und Winter 2018, 14) Weder Geschlecht noch Lebensmittel noch Körper sind jeweils dem anderen vorgängig. Die so verstandenen Prozesse der Ko-Materialisierung können auch als Effekte von ontologischer Macht verstanden werden. Diese *Ko-Materialisierungen* sind dementsprechend materiell-diskursive Grenzziehungen, die dadurch bestimmte Entitäten mit ontologischem Gewicht und damit mit relational verteilter *agency* ausstatten; sie sind dabei an gesellschaftliche Strukturen gekoppelt und sowohl horizontal (im Sinne von Spezialisierungen) als auch vertikal (im Sinne hegemonialer Materialisierungen) differenziert.

## 3.4 Zwischenfazit: Macht/Wissen/Materie

Zusammengefasst betrachte ich Ernährungskulturen als Komplex aus Macht, Wissen und Materialisierungen. Der Begriff zielt hier auf die kulturellen und gesellschaftlichen Bedingungen, unter denen Lebensmittel, Körper und Ge-

schlecht zusammengeführt – verstoffwechselt – werden. Dahinter verbirgt sich eine sozial- und gesellschaftstheoretisch an der Schnittstelle von Kultursoziologie und Cultural Studies auf der einen Seite und der Wissenssoziologie und den Science and Technology Studies auf der anderen Seite positionierte Theorie. Die jeweils feministischen und geschlechtertheoretischen Perspektiven werden in den Vordergrund der Machtanalyse gestellt. Der vorgelegte Ansatz hat den Anspruch, ein soziologisches Forschungsraster bereitzustellen, das die mit Ernährung verbundenen Wissenspraktiken und Materialisierungen von Körpern und Lebensmitteln in einem Zusammenhang mit sozialen Ungleichheiten und Machtverhältnissen, insbesondere im Hinblick auf Geschlecht, analysieren kann.

Sozialtheoretisch baut dieser Zugang auf einer diskurstheoretischen Ausrichtung der Praxeologie auf. Mit dieser sozialtheoretischen Grundlegung sind drei Prinzipien im Fokus: Erstens sind damit die *Dezentrierung* und *Relationierung* von Subjekten, Objekten und sozialen Ordnungen adressiert. Es ist weder ein Subjekt oder ein Aktant allein als Quelle von Handlungen und Sinn zu betrachten, noch geben Strukturen und Diskurse Handlungen vor. Vielmehr bestehen diese jeweils nur in Relationen zueinander in einer und durch eine Praxis. Damit ist das zweite Prinzip adressiert: Praxen bestehen nur im Vollzug, das bedeutet, damit ist ein Blick auf *dynamische Prozesse* gemeint. Das dritte Kernprinzip dieser Spielart der Praxeologie ist der Fokus auf *Grenzziehungen*. Durch Grenzziehungen werden Subjekte, Objekte, Terrains und Bereiche hervorgebracht. Sie stehen in einer bestimmten Ordnung relational zueinander. Daran schließen horizontale und vertikale Hierarchisierungen und damit Kämpfe um Macht und Herrschaft an. Die Kernelemente der Theorie der Ernährungskulturen sollen hier resümierend herausgestellt werden:

**Wissen**: Mit dem Blick auf *Wissens- und Technikkulturen* werden unterschiedliche Praxisbereiche untersucht. Diese Praxisbereiche werden durch ihre Wissenspraxis unterschieden: Wie ›funktionieren‹ Aussagen, wie kann etwas als wahr gelten? Gewendet auf Ernährungskulturen geht es darum, wie gewusst wird (auch in einem praktischen Sinn), was ›gute‹ und/oder ›richtige‹ Ernährung ist. Die Ernährungskulturen sind damit nicht primär als institutionalisierte Bereiche zu begreifen. Die verschiedenen Wissensbereiche bringen verschiedene Subjekte und Objekte hervor. Das Verhältnis zwischen ihnen begreife ich als umkämpft und das Wissen aus den jeweiligen Spezialdiskursen diffundiert interdiskursiv. Es geht darum, die Wissenspra-

xen als Strategien im Kampf um Hegemonien im Bereich der Ernährung zu verstehen.

**Macht:** Als wesentliche Dimension der Analyse von Machtverhältnissen richtet sich der Blick auf *hegemoniale Männlichkeiten*. Damit werden Relationen von Männlichkeitskonstruktionen zu anderen Männlichkeiten und Weiblichkeiten in den Blick genommen. Verknüpfungen und Bezüge auf Formen hegemonialer Männlichkeit, also die jeweils »akzeptierten Strategien, ein Mann zu sein« und patriarchale Herrschaft zu legitimieren, werden als strategische Einsätze im Kampf um ernährungskulturelle Hegemonie verstanden. Ernährungskulturelle Wissenspraxis ist auf diese Weise mit Geschlecht verwoben, beides ist als Ko-Produktion zu begreifen. Macht wird dabei im Anschluss an Foucault nicht nur restriktiv, sondern vor allem produktiv verstanden. Entlang der konkurrierenden Ernährungskulturen und damit verbundenem Wissen um ›gute‹ und ›richtige‹ Ernährung wird Ernährungspraxis ausgerichtet und so ›normalisiert‹.

**Materialitäten**: Ernährung bedeutet, dass Lebensmittel dem Körper zugeführt werden. Beides sind (auch) physische und materielle Dimensionen und werden als solche hier soziologisch betrachtet. Materialisierungsprozesse bedeuten, dass Entitäten durch Grenzziehungen ihre materielle Existenz und eine bestimmte *agency* bekommen. Beides ist aber nicht unabhängig von Relationen zu anderen Entitäten: Sie sind nur als Teil von Praxen real. Die materiellen Realitäten werden daraufhin als multipel begriffen: Sie unterscheiden sich zwischen den Praxen, sind aber auf bestimmte Weise interdiskursiv miteinander verbunden. Es geht damit darum, dass die reale Existenz, das »ontologische Gewicht«, als unmittelbar politisch begriffen wird. ›Ontopolitisch‹ geht es damit über den Einzelfall hinaus um multiple Materialisierungen; es geht nicht darum, den *einen* Körper und die *eine* Form von Lebensmitteln etwa einer Bevölkerung zu untersuchen, sondern um multiple Materialisierungen. Diese Materialisierungen sind als Teil der Ernährungskulturen mit den Wissenspraxen verbunden und werden in ihnen hervorgebracht. Materialisierungen sind umkämpft und hierin mit Geschlecht verwoben: Geschlecht, Lebensmittel und Körper sind als Ko-Materialisierungen zu begreifen.

# 4. Methodischer Rahmen: Ethnografie ernährungskultureller Wirklichkeiten

Die empirische Untersuchung dieser Studie ist dem Paradigma der offenen, interpretativen qualitativen Sozialforschung zuzurechnen. Die Entscheidung für ein solches Vorgehen resultiert aus der Konstituierung des Gegenstandsfeldes als Prozess des gesellschaftlichen Wandels, wodurch hier mit einer großen Dynamik zu rechnen ist, und den zu bearbeitenden Desideraten der Forschungslandschaft. Aus diesen Gründen liegt ein *iteratives* Vorgehen nahe, was bedeutet, dass der Forschungsprozess aus einer systematischen Verbindung von Thesen*entwicklung* und *-prüfung* besteht. Ich werde in diesem Abschnitt mein empirisches Vorgehen darstellen, mit dem ich auf ein Verständnis der Vergeschlechtlichungen gegenwärtiger Ernährungskulturen mit Blick auf das Wissen und die Materialisierungen von Veganismus und Karnismus sowie Fleisch und seinen Alternativen ziele. Es kommt ein sich wechselseitig ergänzendes Methodeninventar zum Einsatz: Ethnografisch ausgerichtete, teilnehmende Beobachtungen bei Ernährungsmessen und ausführliche Analysen von dort gesammelten Feldmaterialien werden mit Expert*inneninterviews im Feld und einer punktuellen Analyse von Kochbüchern kombiniert. Die einzelnen Erhebungsstränge spannen das empirische Forschungsfeld dieser Studie auf, indem sie jeweils aus einer Richtung auf bestimmte Bereiche und Aspekte ernährungskultureller Wirklichkeiten zielen. Um dieses komplexe Vorgehen und die damit verbundenen heterogenen Arten von Forschungsmaterial in ihrer methodologischen Begründung und Verknüpfung mit dem theoretischen Rahmen, der empirischen Zielrichtung und Reichweite und der jeweiligen in der Methodenforschung begründeten Vorgehensweise darzustellen, werde ich in diesem Kapitel wie folgt vorgehen: In einem ersten Schritt (4.1) werde ich die allgemeinen methodologischen Grundüberlegungen skizzieren und den Prozess der Feldkonstruktion beschreiben. Anschließend werde ich zunächst ausführlich auf die Erhebungsverfahren eingehen (4.2), um danach

die Auswertungsmethodik zu beschreiben (4.3). Abschließend wird der Forschungsprozess reflektiert und die weitere Struktur der Ergebnisdarstellung eingeführt (4.4).

## 4.1 Methodologische Grundlagen: Zum Verfahren offener qualitativer Forschung

Die hier vorgelegte Forschung folgt den Prinzipien der Offenheit und Kommunikation, wie sie unter anderem von Christa Hoffmann-Riem in Abgrenzung zur quantitativ nomothetisch-deduktiv ausgerichteten Forschung stark gemacht worden sind. Mit diesen Prinzipien wird das Vorgehen so angelegt, dass (theoretische) Aussagen über die Beschaffenheit des Forschungsgegenstandes nicht vor dem Forschungsprozess festgelegt, sondern dass diese in diesem Prozess und im Austausch mit dem Forschungsfeld (weiter)entwickelt werden (Hoffmann-Riem 1980, 343; 346-7). Zusammengenommen bedeutet ein sich an diesen Prinzipien orientierendes Verfahren, dass die Thesen über den Forschungsgegenstand in einem *inter*aktiven Austausch mit den Akteur*innen im zu erforschenden Feld im Laufe der Forschungsarbeit entstehen. Sozialtheoretisch wird damit, unter anderem fundiert im Pragmatismus, der Phänomenologie und der Ethnomethodologie, die »Wirklichkeitskonzeption der Handelnden« (Hoffmann-Riem 1980, 345) zum Ausgangspunkt der Forschung erklärt. In Abgrenzung zu Teilen der benannten Theorietraditionen geht es mir, entsprechend der *praxeologischen* Ausrichtung dieser Arbeit, nicht darum, den *subjektiven Sinn* der einzelnen Akteur*innen als Quelle der Wirklichkeits*konzeption* zu rekonstruieren, da es nicht um verschiedene Perspektiven auf eine diesen Perspektiven zugrundeliegende Wirklichkeit geht. Mein Ziel ist es, die Strukturen der Praxen, der Materialisierungen und Signifikationen und der Objektivierungen und Subjektivierungen zu erfassen: Es geht darum, die *multiplen* Wirklichkeiten des Gegenstandes zu (re)konstruieren und zu erforschend. Diese lassen sich, wiederum bezugnehmend auf Hoffmann-Riem, nur durch ein kommunikatives ›Sich-Einlassen‹ mit dem Feld und seinen verschiedenartigen Akteur*innen (re)konstruieren. Durch eine so angelegte Forschungsarbeit wird dementsprechend keine objektiv-neutrale Position, die gleichsam eines »göttlichen Tricks« (Haraway [2005] 2017) außerhalb dieser Wirklichkeit(en) steht, beansprucht: Die hier vorgelegten Thesen sind das Ergebnis meines methodisch kontrollierten Eintauchens als Sozialforscher *in* das Feld.

Der Prozess der konkreten Feld- und Gegenstandsbestimmung und der weiteren Kommunikation muss methodologisch und methodisch reflektiert und mit dem oben beschriebenen theoretischen Rahmen verbunden werden. Aufgrund der explorativen Ausrichtung des Forschungsinteresses ist eine über die Methode der teilnehmenden Beobachtung hinausgehende Bezugnahme auf die Ethnografie anleitend. Im Kontrast zu Ethnologien, die sogenannte ›fremde‹ Kulturen erforschen, bedient sich die ethnografisch vorgehende Sozial- und Kulturwissenschaft einer Technik der »Befremdung der eigenen Kultur«, wie es Klaus Amann und Stefan Hirschauer (1997) als einen bestimmten Forschungsstil des »Entdeckens« programmatisch benennen. Den Prozess des »Entdeckens« verstehe ich im Anschluss an das Prinzip der Kommunikation aber nicht so, dass durch die Ethnografie etwas offengelegt oder beschrieben wird, das unabhängig von der Forschungsarbeit in genau der Form existiert. Vielmehr bedeutet es im hier verfolgten Verständnis eine Konstruktion von soziologisch in bestimmter Weise perspektiviertem Wissen, das im Austausch mit dem Feld entsteht, die benannten Forschungsdesiderate bearbeitet und in diesem Sinne »Entdeckungen« macht, also neues Wissen produziert.

Mit einer ethnografischen Forschungsanlage ist die Grundeinstellung verbunden, das vermeintlich ›Gewöhnliche‹ und ›Normale‹ für erklärungsbedürftig zu betrachten und zum Gegenstand der empirischen Forschung zu machen: »Das weitgehend Vertraute wird dann betrachtet *als sei es fremd*, es wird nicht nachvollziehend verstanden, sondern methodisch *›befremdet‹*: es wird auf Distanz zum Beobachter gebracht.« (Amann und Hirschauer 1997, 12). Die Forschungshaltung der Befremdung ist eine Grundvoraussetzung ethnografisch orientierter Forschung. Amann und Hirschauer (1997, 27-9) folgend, steht der Befremdungsprozess auf drei Säulen. Die erste ist die »subkulturelle« – oder wie ich es formulieren würde: wissenskulturelle Selbstpositionierung in der Soziologie, die vor allem durch die Erarbeitung eines sozialtheoretischen Begriffswerkzeugs eine Distanz zur beobachteten Praxis aufbaut. Dieses muss aber offen genug konzipiert sein, um ›irritiert‹ zu werden, um eine Weiterentwicklung der theoretischen Begriffe zu erlauben. Die zweite Säule sind die methodisch kontrollierten Schritte der Datenerhebung. In der teilnehmenden Beobachtung wird dies etwa durch das Anfertigen von *fieldnotes* und Feldtagebüchern oder einem Leitfaden für ein Expert*inneninterview und die systematische Auswertung der erhobenen Daten sichergestellt. Die dritte Säule ist der permanente Wechsel zwischen Feld- und Werkstattphasen, der »dem Individualismus der Datengewinnung

einen Kollektivierungsprozeß entgegenstellt.« (Amann und Hirschauer 1997, 28) Im in der eigenen Wissenskultur verorteten Austausch mit Kolleg*innen (damit sind gemeinsame Interpretationssitzungen zu erhobenem Material und zu gebildeten Thesen gemeint) werden die Eindrücke, Erhebungsschritte und Thesen in der Gruppe reflektiert, diskutiert und so die aus dem direkten Feldkontakt stammenden Sinnbildungen und Deutungen herausgefordert und durch die *kollektive* Perspektivierung in der fachlichen *community* auf Distanz gebracht.

Eine weitere Spezifizierung wird ausgehend von dem Grundsatz der ›Befremdung‹ mit einer Orientierung an den Strategien des Forschungsstils der *grounded theory* im Erhebungs- und Auswertungsprozess vorgenommen. Diese ist mit diesem Grundsatz und dem damit verbundenen Ziel, kulturelle ›Entdeckungen‹ zu machen, kompatibel, da diese Methodologie ein methodisch kontrolliertes, aber dennoch offenes, auf die Entwicklung von in den empirischen Daten begründeten theoretisch-konzeptionellen Thesen zielendes Verfahren ermöglicht. Die *grounded theory* ist durch die Begründer Barney Glaser und Anselm Strauss[1] in der Tradition des Pragmatismus und Symbolischen Interaktionismus in der Tradition der Chicagoer Schule durch Strauss einerseits und den kritischen Rationalismus durch den Lazarsfeld-Schüler Glaser andererseits verankert (vgl. Mey und Mruck 2011, 14). Mittlerweile hat sich das Feld um die *grounded theory* zu verschiedenen methodologischen Spielarten ausdifferenziert (Mey und Mruck 2011). Günter Mey und Katja Mruck (2011, 22) argumentieren, dass es dennoch ein »Set an Grundelementen« gibt, welches die verschiedenen Ausführungen verbindet. Durch die mitunter auch weitreichenden Differenzen in der epistemologischen Grundlegung der *grounded theory*-Methodologien in den benannten Forschungstraditionen ist eine nahtlose Übernahme der Methodologien der *grounded theory* für die vorliegende Arbeit nicht ohne weitere Klärungen möglich. Im Kern liegt dies an dem Fokus der *grounded theory* auf Handlungszusammenhänge, die mit der hier verfolgten theoretischen Perspektive auf materiell-diskursive Grenzziehungspraxen in einigen Punkten nicht unmittelbar vereinbar sind. Im Folgenden geht es mir dementsprechend

1 Das gemeinsam verfasste Buch »The Discovery of Grounded Theory« (Glaser und Strauss [1967] 2008) ist weniger eine definitorische Grundlegung der Methodologie, sondern kann eher als »eine Kampfansage an die damals in der nordamerikanischen Soziologie dominanten grand theories und das hypothetiko-deduktive Modell« betrachtet werden (Mey und Mruck 2011, 13).

darum, wie ich die erwähnten Grundelemente der *grounded theory* in den vorliegenden Forschungszugang integriert habe. Es ist also einzuschränken, dass es mir nicht darum geht, eine der Spielarten der *grounded theory* ›nach Lehrbuch‹ umzusetzen, die verschiedenen Zugänge zu diskutieren oder eine Methoden(weiter)entwicklung zu betreiben. Mein Ziel ist es, in Auseinandersetzung mit den Grundsätzen der *grounded theory* eine für diese Arbeit gegenstands- und theorieangemessene Forschungsmethodologie zurechtzulegen. Daher folgen einige notwendige Bemerkungen dazu, wie ich die *grounded theory* einsetze.

### 4.1.1 Feldkonstruktion, Sampling und Forschungsprozess

Die in der vorliegenden Studie untersuchten diskursiven Grenzziehungspraxen, in denen Entitäten (Lebensmittel, Körper, Geschlecht etc.) relational verwoben hervorgebracht werden, basieren auf einer Sozialtheorie, die aus einer diskurstheoretischen (und neomaterialistisch inspirierten) Lesart und Erweiterung semiotischer *Praxeografie* bzw. relationalem Materialismus (Mol 2002; Mol und Mesman 1996) folgt. Die jeweiligen Erhebungen zielen damit über das individuelle Wissen, die subjektiven Deutungen einzelner Akteur*innen und einzelnen Beobachtungen materieller Existenz hinaus auf die sich in deren Zusammenspiel entfaltenden Wirklichkeiten und gesellschaftlichen Ordnungen. Denn: Die in den einzelnen Äußerungen hervorgebrachten Entitäten sind nicht isoliert zu betrachten, sondern immer als ko-konstituiert. Wissen und Dinge, Objekte und Subjekte, Diskurse und Materialitäten bilden eine Ordnung und Struktur, in denen die jeweiligen Entitäten nur in Abhängigkeit voneinander ihre jeweilige Wirklichkeit praktisch erlangen. Es geht also nicht (nur) um Wahrheiten, sondern um Wirklichkeiten (Mol 2002, 160). Genauer: Es geht um die jeweilige Version und Strukturierung von Wirklichkeit, denn »different orderings *co-exist.*« (Mol und Mesman 1996, 434) In das Zentrum der empirischen Arbeit gelangen also die als unmittelbar politisch verstandenen relationalen Hervorbringungen von bestimmten Entitäten. Diese theoretisch-methodologischen Grundannahmen spiegeln sich in der Art wider, wie die Feldkonstruktion und der Forschungsprozess in Auseinandersetzung mit der *grounded theory* angelegt wurden. Um dies nachvollziehbar zu machen, soll im Folgenden näher spezifiziert werden, wie die jeweiligen Erhebungsschritte angelegt sind und über welchen Bereich sich dadurch das empirisch untersuchte Gebiet erstreckt.

Im Zentrum meines Bezugs auf die *grounded theory* stehen die drei von Strauss (2011, 74) als *essentials* bezeichneten Grundelemente der *grounded theory*: theoretisches Sampling, theoretisches Kodieren und die Methode des konstanten Vergleichens. Angesichts der Offenheit des Verfahrens sind diese drei Grundelemente wesentliche Bausteine der Sicherstellung der Qualität des Forschungsprozesses (Strübing 2002, 330). Ich werde mich hier in der Darstellung zunächst auf das Sampling und den Forschungsprozess konzentrieren. Die lineare Darstellungslogik entspricht nicht dem Vorgehen in der Forschung. Denn ganz wesentlich ist in dieser Methodologie ein iteratives Verfahren angelegt, in dem Erhebung und Auswertung eng miteinander verzahnt werden. Das bedeutet, dass der Materialkorpus und damit auch das zu untersuchende Feld erst im Laufe des Forschungsprozesses klare Konturen bekommen haben. Die zum Einsatz gekommenen Erhebungsmethoden der ethnografischen Beobachtung, qualitativen Expert*inneninterviews und Dokumentenanalysen werden daher noch einmal gesondert dargestellt.

Das Prinzip der Offenheit findet auch seinen Niederschlag im Erhebungsprozess und wird im Rahmen der *grounded theory* mit dem Begriff des *theoretical samplings* beschrieben (vgl. für die folgenden Ausführungen Strauss und Corbin 1996, 148-65). Im Gegensatz zu einem linear angelegten Vorgehen, in dem Erhebung und Auswertung als aufeinanderfolgende Schritte konzipiert werden, bedeutet ein theoretisches Sampling, dass Erhebung und Auswertung ineinander verschränkt sind. Ausgehend von der Bildung von Konzepten, Kategorien und Thesen (im folgenden Unterabschnitt zur Auswertung wird genauer beschrieben, was darunter zu verstehen ist), werden die weiteren (Erhebungs-)Schritte entsprechend geplant und ausgelegt. Das bedeutet nicht, dass es vor dem ersten Feldkontakt keine sorgfältige Planung der Erhebungsphase(n) gibt. Die Planung ist vielmehr mit Erhebungsbeginn nicht abgeschlossen, sondern wird laufend aktualisiert und endet erst mit der Erhebung: In jeden Erhebungsschritt werden bis dahin gebildete Konzepte und Thesen einbezogen, um diese weiter auszuarbeiten und zu prüfen. Das Ziel ist, eine »theoretische Sättigung« (Strauss und Corbin 1996, 159) zu erreichen: Eine einerseits ausreichende Tiefe und Schärfe der Thesen und andererseits der sich einstellende Effekt, auf keine weiteren neuen »Entdeckungen« mehr zu stoßen.

Wie gestaltet sich dieses iterative Vorgehen? Die zentrale Frage ist nach jedem Schritt, wo und wie als Nächstes eine Erhebung stattfinden oder wer für ein Interview angefragt werden soll. Ähnliches gilt für die Frage, worauf in der jeweiligen Erhebung der Fokus liegt: Was genau soll beobachtet

werden? Welche Themen sollen im Interview (wie ausführlich) angesprochen werden? Mit Fortdauer der Erhebungen und Auswertungen werden diese Fokusse immer spezifischer und enger gezogen. Strauss und Corbin schlagen aber vor, immer wieder offene Phasen (ohne bestimmten Fokus) einzuziehen, um mögliche Irritationen der gebildeten Konzepte zulassen zu können.

Zuletzt betrifft das Sampling auch die Analyse und welche Dokumente oder welche Teile davon wie genau und tiefgehend analysiert werden (vgl. 4.3). Im beschriebenen Samplingprozess drückt sich damit ein weiteres von Strauss benanntes *essential* aus: das konstante Vergleichen. Der iterative Erhebungsprozess zielt somit darauf, jeweils neue Daten zu generieren, die im Vergleich zu den bereits erhobenen und analysierten Daten betrachtet werden sollen. Die jeweils folgenden Forschungsschritte beziehen sich also auf die bereits erhobenen Daten. Sie sind entweder ein ähnlicher Fall, der es erlaubt, bereits erhobene Daten zu verfeinern und zu vertiefen, also gegebenenfalls weitere Details zu erforschen. Oder sie können einen Kontrastfall darstellen, der die Spezifika anderer Fälle im Vergleich zu dem Kontrastfall herausstellt und so Leerstellen zu schließen verspricht. Die methodologische Funktion der Vergleiche wird im Folgenden in der Beschreibung des Gegenstandsfeldes eine wichtige Rolle spielen.

### 4.1.2 Konturierung des Gegenstandsfeldes

An dieser Stelle ist zu klären, wie das Gegenstandsfeld der vorliegenden empirischen Studie abgesteckt ist. Diese Konturen bilden sich innerhalb verschiedener Relationen und Spannungsverhältnisse, die ich im Folgenden theoretisch darlege und begründe. Zu den konkreten Untersuchungsfällen komme ich dann in der Beschreibung der jeweiligen Methode. Es ist also zu klären, welchen ernährungskulturellen Bereich ich in den Blick nehme und wie ich die damit verbundenen Wissensformen, Materialisierungen und Vergeschlechtlichungen methodisch erreiche.

*Tabelle 1: Kontrastive Zugriffspunkte für die empirische Forschung*

| | **Dominante Kategorie** | **Abweichende Kategorie** |
|---|---|---|
| Ernährungsstil | Karnismus | Veganismus |
| Lebensmittel | Fleisch | Fleischalternativen |

Quelle: Selbstgestaltet.

Der empirische Zugriff auf ernährungskulturelle Wirklichkeiten nimmt seinen Ausgangspunkt an einer grundsätzlich konflikttheoretischen Rahmung. Aus dieser Rahmung folgt ein kontrastiv und vergleichend angelegtes Vorgehen in der Bestimmung des Gegenstandsfeldes. In Tabelle 1 sind die theoretisch bestimmten Ausgangspunkte benannt. Im Forschungszugriff werden die Dimensionen der Lebens- und Ernährungsstile und die Lebensmittel analytisch getrennt voneinander betrachtet. Die Signifikations- und Materialisierungsprozesse veganer Lebensmittel sind analytisch getrennt vom Veganismus als kulturellen Ernährungsstil zu untersuchen. Das Verhältnis von veganen Lebensmitteln und veganen Ernährungsstilen ist dementsprechend Gegenstand der empirischen Untersuchung und wird nicht im Vorhinein bestimmt. Ernährungsstile werden mit stärkerem Gewicht im Prozess der kulturell-symbolischen Wissensordnungen positioniert, Lebensmittel mit stärkerem Gewicht auf die Materialisierungen. Im Sinne der relationalen Hervorbringung verschiedener Entitäten ist dies nicht im Sinne einer sauberen Sphärentrennung zu verstehen. Vielmehr wird dieser Zugang von ›zwei‹ Seiten mit der Absicht gewählt, um in der Zusammenschau ein gemeinsames Bild zu ergeben. Mit dieser Zugangsweise spannt sich das Forschungsfeld zwischen Ernährungsstilen und den Lebensmitteln und den dazwischen bestehenden und gerade auch *nicht bestehenden* diskursiv-materiellen Relationen auf. Es geht also auch um Verhältnisse zwischen unterschiedlichen sozialen Ebenen. Die zweite und dazu quer liegende analytische Ausgangsrelation wird theoretisch zwischen dominanten Kategorien auf der einen Seite und davon abweichenden Kategorien auf der anderen Seite gebildet. Durch ein solches Vorgehen lassen sich die jeweils als *normal* geltenden, hegemonialen, doxischen und unhinterfragt erfolgenden Hervorbringungen erhellen. Der Veganismus als die Abweichung vom Karnismus im Bereich der Ernährungsstile und Fleischalternativen als Abweichung vom Fleisch als materielle Objekte werden als Machtverhältnisse positioniert, um das damit verbundene Wissen, die Materialisierungen und Geschlechterkonstruktionen herauszuarbeiten.

Durch eine Vorgehensweise, die an der Abweichung ansetzt und so Erkenntnisse über die ›Normalität‹ gewinnt, wird zusätzlich der Analysefokus auf die Kategorie Geschlecht gestärkt. Das in der sozialen Praxis für die Akteur*innen »fraglos Gegebene« (Behnke und Meuser 1999, 52; vgl. auch Paulitz, Kink und Prietl 2016) wird durch diese Herangehensweise sichtbar gemacht. In Bezug auf Vergeschlechtlichungen in Ernährungskulturen wird methodisch davon ausgegangen, dass an der (materiell-diskursiven)

Abgrenzung vom ›normalen‹ Essverhalten, an der Negation oder an der Substitution gerade das Selbstverständliche sichtbar und so der Analyse zugänglich gemacht werden kann.

*Tabelle 2: Analysedimensionen für die empirische Forschung*

<table>
<tr><th>Wissenspraxen</th><th>Materialisierungen</th><th>Vergeschlechtlichungen</th></tr>
<tr><td>Ernährungswissenschaften</td><td>Körper</td><td rowspan="4">(Hegemoniale) Männlichkeiten</td></tr>
<tr><td>Produktionswissen I: Kochen</td><td>Lebensmittel</td></tr>
<tr><td>Produktionswissen II: Lebensmittel- und Agrarproduktion</td><td>Produktionsmittel I: Inhaltsstoffe</td></tr>
<tr><td>Konsumwissen</td><td>Produktionsmittel II: Technische Geräte</td></tr>
</table>

Quelle: Selbstgestaltet.

Ausgehend von diesen sich überkreuzenden Spannungsrelationen werden die weiteren Untersuchungsdimensionen bestimmt. In Tabelle 2 sind die Analysekategorien in den Untersuchungskategorien der Wissenspraxen, der Materialisierungen und der Vergeschlechtlichungen ersichtlich. Hier wurden in Zusammenschau der theoretischen Überlegungen und der herausgearbeiteten Forschungsdesiderate die Untersuchungsdimensionen festgelegt, in denen die Spannungsverhältnisse untersucht werden. In der ersten Kategorie, den Wissenspraxen, werden die Ernährungswissenschaften, zwei Formen des Produktionswissens (das Kochen und die Lebensmittel- und Agrarproduktion) und das Konsumwissen voneinander unterschieden und untersucht. In der Kategorie der Materialisierungen werden Körper, Lebensmittel und die Produktionsmittel der Lebensmittelinhaltsstoffe einerseits und der technischen Geräte andererseits untersucht. In der dritten Kategorie, den Vergeschlechtlichungen, zielt die Analyse auf hegemoniale Männlichkeitskonstruktionen, die in sich – wie theoretisch begründet (vgl. 3.2.2) – als doppelte Relation zu anderen Männlichkeiten und Weiblichkeiten zu verstehen sind.

Insgesamt wurden drei methodisch voneinander zu unterscheidende Untersuchungsstränge angelegt: Als explorativer Startpunkt diente erstens eine Analyse von Kochbüchern, zweitens wurden fokussierte Ethnografien bei Ernährungsmessen durchgeführt, die in sich noch einmal in die Erhebungsteile teilnehmende Beobachtungen, Ad-hoc-Interviews sowie Dokumentenerhe-

bung und -analyse unterteilt werden können, und drittens wurden Expert*inneninterviews durchgeführt. Mit den jeweiligen Erhebungen sind bestimmte primäre Erhebungsziele verbunden, die in verschiedener Weise auf Wissenspraxen, Materialisierungen und Vergeschlechtlichungen gerichtet sind. Auf das Wissen und die symbolische Ordnung gerichtet, können primär die Interviews mit Expert*innen und Konsument*innen betrachtet werden. Auf die Materialisierungen zielten teilnehmende Beobachtungen bei Ernährungsmessen. Kochbücher und Felddokumente können direkt an der Schnittstelle von Wissen und Materialisierungen angesiedelt werden. Geschlecht ist als zentrale Analysekategorie quer zu den anderen beiden zu betrachten und wird an jeder Stelle als Analysekategorie eingesetzt. Das bedeutet nicht, dass an jeder Stelle intensiv nach Vergeschlechtlichungen gesucht wird, sondern stets darauf geachtet wurde, wo Geschlecht als Kategorie im Material relevant gemacht wird. Die jeweiligen Erhebungsmethoden sind in der empirischen Forschung für die Untersuchung der jeweiligen Ausgangsdimensionen bewährt und werden daher hier in der beschriebenen Kombination eingesetzt, um so die Relationen zwischen den Dimensionen in der jeweiligen Ergänzung sichtbar machen zu können. Keine der Erhebungsmethoden kann aber auf eine der Dimensionen reduziert werden, da die jeweiligen Entitäten als wechselseitig zueinander hervorgebracht verstanden werden. Im Folgenden werden nun die einzelnen Erhebungs- und Auswertungsschritte *en détail* dargestellt.

## 4.2 Erhebungsverfahren

Eine sorgfältige Reflexion und theoretische Begründung der Erhebungsmethoden (ebenso wie der dann folgend dargestellten Auswertungsverfahren) ist als zweite Säule des Prinzips der Befremdung, wie es oben mit Bezug auf Amann und Hirschauer (1997) dargestellt wurde, ein wesentliches Fundament für den Forschungsprozess. In der Erhebung kommen verschiedene Methoden zum Einsatz, die hier dargestellt und begründet werden. Ich werde die Erhebungsmethoden einzeln darstellen, aber die Auswertung anschließend zusammenfassend beschreiben, da alle Datentypen gemeinsam analysiert wurden. Zunächst stelle ich den explorativen Zugang der Kochbuchanalyse vor, danach folgen die beiden Hauptuntersuchungsstränge der fokussierten Ethnografien und der Expert*inneninterviews.

### 4.2.1 Analyse von Kochbüchern

Kochbücher können als ein Zugang zum Wissen über Ernährung im Allgemeinen und die Lebensmittel und deren Beschaffenheit im Besonderen angesehen werden, denn sie stellen ein vielschichtiges Wissen über Lebensmittel für Konsument*innen bereit:

> In Kochbüchern wird das in einer Gesellschaft gültige kulturelle Wissen darüber aufgezeichnet und tradiert, was als essbar und schmackhaft gilt, welche verdaulichen Stoffe als Nahrungsmittel angesehen werden und in welcher Kombination, welcher Bearbeitung und welcher Reihenfolge (und unter Umständen auch: zu welcher Gelegenheit) sie verzehrt werden dürfen oder müssen. (Ehlert 2008, 248)

Dieses Wissen lässt sich darüber hinaus noch weiter zuspitzen und spezifizieren, wenn die Kochbücher eine bestimmte Ausrichtung (z.B. als dezidiert veganes Kochbuch) haben und in bestimmter Weise positioniert werden. Kochbücher können für die vorliegende Analyse als ein Zugang zu Wissenspraxen in der Zubereitung und zu Materialisierungen angesehen werden. Dazu werden diese auch im Sinne von Anleitungen gelesen, wie mit den Lebensmitteln *technisch* umzugehen ist. Dem Forschungsinteresse entsprechend wurden hier zur Felderkundung verschiedene vegane Kochbücher aus alternativ-subkulturellen (Pierschel, Hermans und Kästner 2010)[2] und an den *mainstream* gerichteten Richtungen (Hildmann 2011; Dahlke 2014; Moschinski 2015)[3] analysiert. Der Schwerpunkt der Untersuchung liegt damit in einem an ein möglichst großes Publikum gerichteten Bereich, da dieser auch der Ausrichtung der dann besuchten veganen Messen, wie im folgenden Unterabschnitt ausgeführt, entspricht (vgl. zu diesen Überlegungen auch Winter 2019). In der weiteren Analyse wurden daneben omni- bzw. karnivore Kochbücher, die sich

2 Die zitierten Kochbücher finden sich im Literaturverzeichnis in einem eigenen Abschnitt ab S. 210.

3 Das Kochbuch von Attila Hildmann wird hier aufgrund der Wichtigkeit, die es für den veganen Diskurs hatte, trotz der mittlerweile bekannt gewordenen rechtsextremen Positionen, die der Kochbuchautor öffentlich vertritt, behandelt. Von den Positionen Attila Hildmanns distanziere ich mich selbstverständlich auf das Schärfste. Es ist derzeit nicht davon auszugehen, dass zwischen den hier analysierten Kochbüchern und Hildmanns rechtsextremen Positionen ein systematischer inhaltlicher Zusammenhang besteht.

dezidiert an Männer richten, als Kontrastfall einbezogen (Evans, Haddow und O'Meara 2013; Krause 2017a, 2017b).

### 4.2.2 Fokussierte Ethnografien bei Ernährungsmessen

Ernährungsmessen eignen sich aus mehreren Gründen für die soziologische Analyse von Ernährungskulturen. Erstens ist bei Messen eine unvergleichliche Heterogenität an Akteur*innen in großer Zahl anzutreffen. Zweitens sind die Messen auf bestimmte Weise positioniert und richten sich damit nicht an beliebige Interessent*innen, sondern an eine definierte Zielgruppe, wodurch die Praxen auf der Messe mit konkreten Ernährungspraxen verbunden sind. Sie bilden einen Schnittpunkt von Produktion, Konsumtion und Regulation. Drittens stehen bei den Messen zum Großteil die Lebensmittel im Vordergrund. Sie sind in ihrer Materialität präsent und werden gleichzeitig durch Darstellungen auf den Messeständen und in Dokumenten repräsentiert. Viertens lassen sich auf diese Lebensmittel verweisende Dokumente in Form von Werbung und Informationsmaterialien auf den Messen in großer Ergiebigkeit erheben.

Insgesamt eignen sich Ernährungsmessen sehr gut für die Analyse ernährungskultureller Wirklichkeiten, da sie von sich aus bereits extrem verdichtet und forschungspragmatisch günstig sind. Im Zentrum der Messeethnografie stehen dabei die Produkte und ihre ernährungskulturelle Einbettung, die auf der Messe zu untersuchen ist, und nicht die Praxis des Messeverkaufs und -besuchs. Es geht also nicht um die Frage, was auf der Messe passiert und was spezifisch für die soziale Praxis der Messen ist, sondern um die Frage, wie ernährungskulturelle Gegenstände (für andere Praxen, z.B. den privaten Konsum) hervorgebracht werden. Die zentrale Aufgabe der Erhebung und der Auswertung ist damit, die zugrundeliegenden Ordnungen in spezifischer Weise zu entschlüsseln. Dazu werden die Ethnografien mit weiteren Materialien verglichen und kontrastiert, um hier Aussagen über die jeweiligen Reichweiten und die Feldkonstituierung machen zu können.

Der Feldzugang zu den Messen gestaltete sich wie folgt: Für Publikumsmessen konnten Eintrittskarten entweder vor Ort oder im Vorverkauf käuflich erworben werden und ich konnte als gewöhnlicher Besucher an der Messe teilnehmen. Für Fachmessen musste dagegen entweder ein (in meinem Fall: wissenschaftliches) Interesse an der Messe bei der Anmeldung angegeben und in einem Fall (»ANUGA«) auch im Vorfeld schriftlich bestätigt werden. Bei der einzigen Kombimesse, der »VeganFach«, bei der ein eigener be-

grenzter Zeitraum nur für Fachbesucher*innen ausgewiesen war, konnte über Feldkontakte ein ›VIP‹-Zugang erreicht werden, durch den nicht nur der für Fachbesucher*innen reservierte Zeitraum zugänglich war, sondern auch eine Art ›Backstage‹-Raum für Besprechungen und Ähnliches. Das bedeutet, dass Publikumsmessen als öffentliche Orte angesehen werden können, wo entsprechend der jeweiligen Marketingstrategie eine möglichst große Anzahl an Besucher*innen angesprochen werden soll. Bei Fachmessen wird dagegen eher darauf geachtet, dass der Zugang qua Zugehörigkeit zu einer Profession, die mit dem Bereich der Lebensmittelproduktion verbunden ist, beschränkt wird.

Im Zeitraum von 2016 bis 2018 wurden von mir insgesamt zwölf Messen auf diese Weise ethnografisch besucht. Die Messen wurden ausgehend von einer Recherche, welche Messen es für den Bereich Ernährung im deutschsprachigen Raum gibt, ausgewählt.[4] Die ausgesuchten Messen waren unterschiedlich ausgerichtet und fanden in Deutschland, Österreich und der Schweiz statt, siehe Tabelle 3.

4 Gesucht wurde über das Portal www.messen.de

*Tabelle 3: Übersicht über ethnografisch untersuchte Messen*

| **Messe** | **Thema der Messe** | **Messetyp** | **Orte** | **Datum** |
|---|---|---|---|---|
| **Veggie Planet** | Vegane Ernährung | Publikumsmesse | Graz | 09.04.2016 |
| **Veggienale NBG** | Vegane Ernährung | Publikumsmesse | Nürnberg | 26.03.2017 |
| **JustVShow & FreeFrom-Show** | Vegane Ernährung und ›free from‹ | Publikumsmesse | Berlin | 17.06.2017 |
| **Veggieworld** | Vegane Ernährung | Publikumsmesse | Düsseldorf | 10.09.2017 |
| **ANUGA** | Ernährung allgemein | Fachmesse | Köln | 09.10.2017 |
| **XOND** | Vegane Ernährung | Publikumsmesse | Stuttgart | 21.10.2017 |
| **Süffa** | Fleischproduktion | Fachmesse | Stuttgart | 22.10.2017 |
| **VeganFach** | Vegane Ernährung | Kombimesse | Köln | 03.11.2017<br>04.11.2017 |
| **Food Ingredients International** | Lebensmittelproduktion allgemein | Fachmesse | Frankfurt a.M. | 29.11.2017 |
| **Tier&Technik** | Fleischproduktion | Fachmesse | St. Gallen | 25.02.2018 |
| **Anuga Food Tec** | Lebensmittelproduktion allgemein | Fachmesse | Köln | 20.03.2018 |
| **Kochbuchmesse** | Ernährung allgemein | Publikumsmesse | Graz | 29.04.2018 |
| **Veggienale FFM** | Vegane Ernährung | Publikumsmesse | Frankfurt a.M. | 27.10.2018 |
| **Health Ingredients Europe** | Lebensmittelproduktion allgemein | Fachmesse | Frankfurt a.M. | 27.11.2018 |

Quelle: Selbstgestaltet.

Die untersuchten Messen können in verschiedene Bereiche aufgeteilt werden. Zunächst ist die beim Feldzugang bereits eingeführte Unterscheidung in Fach- und Publikumsmessen anzuführen, wovon sich Erstere an professionelle Produzent*innen und Händler*innen richten, Letztere an die allgemeine Öffentlichkeit, also Konsument*innen. Inhaltlich sind die Messen einerseits in dezidiert auf das Thema vegane Ernährung und omni- bzw. karnivore Ernährung zugeschnittene zu unterteilen, andererseits in Messen für Lebensmittel und in solche für die Lebensmittelproduktion. Entsprechend der oben eingeführten Vorgehensweise, wurden die ›abweichenden‹, veganen Messen zum Ausgangspunkt der Untersuchungen gemacht. Es wurden hier alle im deutschsprachigen Raum tourenden veganen Messen an mindestens einem Standort besucht, zudem alle stationären, aber überregional angekündigten veganen Messen. Als dezidierte Kontrastfälle und Orte dominanter Ernährungskultur wurden Messen für Agrartechnologien, Tierzucht und Schlachterei einbezogen. Einen Sonderfall stellte die »ANUGA« als größte allgemeine Ernährungsmesse dar, die einen sehr guten Gesamtüberblick bot und in ihrer Zusammensetzung als repräsentativ für den Bereich der Lebensmittelindustrie angesehen werden kann. Die Messen für Inhaltsstoffe und Ernährungstechnik wurden als Kontrastfälle gewählt, die zunächst keine explizite Zuordnung zu einem Ernährungsstil zulassen und so eine andere, kontrastive Perspektive auf Lebensmittel versprochen haben, da sie in ihren Marketing- und Positionierungsstrategien nicht an Konsument*innen gerichtet waren.

Für ein ethnografisches Vorgehen sind einige Modifikationen der ›üblichen‹ Vorgehensweise zu machen, denn diese sieht einen Feldaufenthalt und eine Teilnahme an den Feldaktivitäten über einen längeren Zeitraum vor, um so ein tiefes Eintauchen in die jeweilige Realität des untersuchten Feldes zu ermöglichen. Dies war für die Ernährungsmessen so nicht möglich und auch nicht zielführend, da nicht die Messe als solche im Fokus stand. Darüber hinaus stellen die Messen ein zeitlich begrenztes Event dar, welches nur für kurze Zeit an einem Ort ist, weshalb es auch nicht möglich ist, einen längeren Aufenthalt bei der Messe durchzuführen (auch wenn einige Messen touren und nacheinander an verschiedenen Orten stattfinden). Aus diesen Gründen werden die Feldaufenthalte als »fokussierte Ethnografien« (Knoblauch 2001, 2002) angelegt. Diese Art der soziologischen Ethnografie unterscheidet sich von der ›herkömmlichen‹ dadurch, dass sich die Feldforscher*innen

nicht langfristig *im* Feld aufhalten.[5] Zweitens bedeutet dies, dass die Beobachtung immer auf bestimmte Aspekte der Praxis zielt und so mit bestimmten, verhältnismäßig engen Fragen in die Beobachtung geht: »Es ist diese Konzentration auf bestimmte Aspekte von Feldern, die hier als Fokussierung bezeichnet werden soll.« (Knoblauch 2001, 126) Allerdings wurden im Sinne der methodologischen Grundlegung auch kurze offene, explorativ-erkundende Phasen eingelegt. So wurden die einzelnen Messen über mindestens einen ganzen Tag besucht und es wurde hier während des Feldaufenthalts sowohl offen als auch mit spezifischem Fokus teilnehmend beobachtet. Außerdem ist eine »fokussierte Ethnografie« durch den gezielten Einsatz technischer Hilfsmittel (Foto-, Audio- und Videoaufzeichnungen aller Art) und die ausgiebige Erhebung von Feldartefakten charakterisiert.

Bei allen Messen wurden im Sinne dieses fokussierten Vorgehens drei Erhebungsmethoden umfassend angewendet, wodurch verschiedene Datenmaterialien entstanden sind, deren Erhebung und Analyse im Folgenden separat näher betrachtet wird: Erstens wurden durch teilnehmende Beobachtungen bei den Messen ausführliche Beobachtungsprotokolle erstellt, in diese wurden Foto-, Audio- und Videoaufnahmen integriert. Zweitens wurden im Rahmen der Aufenthalte ethnografische Interviews durchgeführt. Die ethnografischen Interviews zeichnen sich dadurch aus, dass sie fließend zwischen einer »freundlichen Unterhaltung« und einem formalen Interview liegen (Spradley [1979] 2016): Aus einem für das jeweilige Feld ›normalen‹ Gespräch wird während der Unterhaltung ein Interview, indem es auf die Ziele der Feldforscher*innen ausgerichtet wird und diese entsprechend durch gezielte Fragen die Gesprächsführung übernehmen. Drittens wurde eine große Anzahl an Feldmaterialien eingesammelt und erhoben. Diese drei Erhebungsmethoden sollen nun näher vorgestellt werden. Bei jeder Messe habe ich die Fokusse im Vorfeld sorgfältig geplant und vor Ort im Zuge von Rückzugsphasen ad-hoc angepasst. Folgende Fragen waren dafür leitend: Welche Praxen sollten beobachtet werden? Welche Akteur*innen werden befragt? Welche Dokumente

5 Wegen dieses nicht auf einen dauerhaften Feldaufenthalt zielenden Charakters wird der »fokussierten Ethnografie« der Status als Ethnografie abgesprochen (Breidenstein und Hirschauer 2002). Aufgrund der methodologisch offenen und auf Befremdung angelegten Ausrichtung ist hier dennoch von Ethnografie und nicht übergreifend von ›teilnehmender Beobachtung‹ die Rede (vgl. hierzu auch Lüders 2007). Diese ist vielmehr ein Aspekt (wenn auch ein essentieller) der »fokussierten Ethnografie«.

sollten gezielt gesammelt werden? Welche Programmpunkte der Messe sollten mitgeschnitten werden?

#### 4.2.2.1 Teilnehmende Beobachtungen im Feld

Meine Anwesenheit bei der jeweiligen Messe war der Ausgangspunkt für die weiteren, dort durchgeführten Erhebungsschritte. Ziel der teilnehmenden Beobachtungen war es darüber hinaus, die im Kontext der Messe beobachtbaren Materialisierungen von Lebensmitteln und Körpern zu erheben. In Form von ›Kostproben‹ wurden Speisen angeboten, zum Teil vor Ort zubereitet und von Besucher*innen konsumiert. Als Teilnehmer der Messen war ich (sofern ich es nicht in ethnografischen Interviews offengelegt habe) nicht als Ethnograf zu erkennen. Bei Fachmessen war ich durch den Hinweis auf die Affiliation »Technische Universität Darmstadt« auf einem Namensschild als Wissenschaftler zu erkennen.

Der Ablauf war bei allen Messen vergleichbar. Nach der Ankunft habe ich eine offene ›Erkundungsrunde‹ durchgeführt, um mir einen Gesamteindruck, einen Überblick über die Stände und ihre Anordnung und die Besucher*innen zu verschaffen und einen Zeitplan für die offiziellen (von der Messe jeweils zentral organisierten) und auch die inoffiziellen (von einzelnen Aussteller*innen organisierten) Programmpunkte wie Produktvorstellungen, Vorträge, Diskussionsrunden, Kochshows und Ähnliches zu erstellen. Nach diesem Eindruck wurde unter Rückgriff auf die vorab definierten Untersuchungsfokusse entschieden, wo, wann und wie diese auf der jeweiligen Messe erhoben werden. Die Beobachtungen von Messen wurden auf drei unterschiedliche Weisen erhoben: Feldnotizen, Fotografien und Audio- und Videomitschnitte. Diese Erhebungstechniken sollen nun detailliert dargestellt werden.

Den Rahmen für die jeweiligen teilnehmenden Beobachtungen bilden die handschriftlichen *condensed notes* (Spradley 1979, 69), in denen das beobachtete Geschehen entweder direkt parallel zum Geschehen oder in einer Rückzugsphase nach dem Geschehen im Notizbuch festgehalten wird. Dabei geht es in erster Linie darum, der »Flüchtigkeit« des Sozialen zu begegnen und eine Erinnerungsstütze in Form einer »Mnemotechnik« (Breidenstein et al. [2013] 2015, 87) zu bekommen. So bald wie möglich nach der Beobachtung im Feld werden die handschriftlichen Notizen in einem *expanded account* (Spradley 1979, 70) ausführlich digitalisiert, ausformuliert und zu einem (auch für andere u.a. für Interpretationssitzungen) nachvollziehbaren Protokoll ausge-

arbeitet, welches dann auch als Grundlage für die Auswertungen dient. Während die *condensed notes* zwangsläufig von Auslassungen und einer Komplexitätsreduktion in der Übersetzung des Sozialen ins Schriftliche geprägt sind (Kalthoff 2003, 78-9), nehmen die *expanded accounts* und die Auswertungen in weiterer Folge die Form von »Kompositionen« (Breidenstein et al. [2013] 2015, 75-6, 105) an, in denen das Beobachtete verdichtet wird. In den Schreibprozess werden darüber hinaus *analytical notes* (Breidenstein et al. [2013] 2015, 103) oder Memos eingefügt, die den Auswertungsstand festhalten und hier Thesen und theoretische Verknüpfungen herstellen.

Auch wenn es vermeintlich technisch weit ›fortgeschrittenere‹ Mittel zur Erhebung gibt und diese hier auch eingesetzt wurden, ist das handschriftliche Notieren im Feld dennoch ein zentraler Aspekt dieses Forschungsprojektes. Denn:

> Das, was ethnografische Notizen und Protokolle festhalten, sind Spuren des Sozialen in der Wahrnehmung und Erinnerung der Ethnografin; es sind ferner selektive Aufzeichnungen, die Vollständiges unvollständig wiedergeben und die das Unübersichtliche und Ungeordnete ordnen und strukturieren. (Kalthoff 2003, 79)

In der sozialwissenschaftlichen Methodenforschung wird damit verdeutlicht, dass die jeweiligen Forscher*innen als Ethnograf*innen mit ihrer Ausbildung als Soziolog*innen unmittelbar verkörperte Forschungsinstrumente darstellen (was auch als wissenskulturelle Säule des Befremdungsprozesses im Sinne von Amann und Hirschauer zentral ist). Dies hat den Effekt, dass das in den Notizen Abgebildete, methodologisch gewendet, keine objektive ›Repräsentation‹ der Realität, sondern eine Konstruktionsleistung in der Forschung ist. Entgegen einer Kritik, dass das ethnografische Protokoll damit weniger zur Erkenntnisgewinnung taugt, da es durch die Forschenden über alle Maßen verzerrt und subjektivistisch sei, argumentiert Hirschauer, dass »etwas *zur Sprache gebracht* wird, das vorher nicht Sprache war.« (Hirschauer 2001, 430) Um dieses *Zur-Sprache-Bringen* systematisch einzusetzen, ist es notwendig, die in den *extended account*-Protokollen verwendeten Sprachen möglichst zu differenzieren (vgl. Spradley 1979, 65-6): Was ist eine konkrete Beschreibung einer Situation? Wo wird auf Feldsprache rekurriert? Was ist analytische Sprache? Gerade weil die Protokolle diese Versprachlichung des Sozialen enthalten und diese nicht durch andere (technische) Methoden ersetzbar ist, sind diese Protokolle ein wesentlicher Aspekt in der gesamten Forschungsanlage und werden so auch in der Auswertung behandelt. Die verschriftlichten Beobach-

tungssituationen, also die Verschriftlichung der körperlichen und materiellen Ko-Präsenz in der jeweiligen Situation, ist damit der Zugang zu den gegenseitigen Hervorbringungen der jeweiligen Entitäten, die gemeinsam die zu entschlüsselnden Ordnungen und Realitäten bilden.

Eine weitere Funktion der Protokolle ist jene der zeitlich-analytischen Verfahrenssteuerung, um eine »dichte Kontinuität« (Breidenstein et al. [2013] 2015, 105) im iterativen Prozess des *theoretical samplings* zu erzielen: Mit den *extended accounts* werden immer auch Methodenmemos angefertigt: Welche Erhebungsschritte wurden gesetzt und aus welchem Grund? Welche davon haben sich als fruchtbar erwiesen, welche mussten modifiziert oder abgebrochen werden? Welche Schritte sind als Nächstes sinnvoll und wie können diese gesetzt werden? Beobachtungsprotokolle, *analytical notes* und Methodenmemos bilden so gemeinsam das *Forschungsjournal*.

Neben den Feldnotizen wurden auch eine große Anzahl an Fotografien und Audio- und Videomitschnitten angefertigt[6], die im Wesentlichen zwei Funktionen erfüllen. Erstens wurden vor allem die Fotografien als Erinnerungsstütze eingesetzt (Breidenstein et al. [2013] 2015, 90) und sind bei der Ausarbeitung der *extended account*-Protokolle umfangreich berücksichtigt worden. Zweitens sind die Bild-, Ton- und Videodokumente auch selbst in die Analyse einbezogen worden, wurden also selbst neben den Protokollen ebenfalls ausgewertet. Für Ton- und Videodokumente wurde zum Teil (diese wurden im Sinne des *theoretical sampling* ausgewählt) ein vollständiges Transkript der gesprochenen Wortbeiträge angefertigt, um so Vorträge oder Diskussionen wortgenau analysieren zu können.

#### 4.2.2.2 Ethnografische Interviews

Während der ethnografischen Feldaufenthalte wurden ethnografische Interviews (Spradley [1979] 2016) durchgeführt. Ziel war es hier, die Deutungen der verschiedenen auf der Messe anzutreffenden Akteur*innen zu erheben, um darüber Zugang zu den diesen Deutungen zugrundeliegenden Wissensordnungen zu erlangen. Grundsätzlich unterscheiden sich diese von anderen Interviews dadurch, dass sie nicht vorab vereinbart werden, sondern weitgehend spontan erfolgen. Die Rolle des Interviewenden tritt mitunter erst im Laufe des Interviews hervor, wenn sich der Charakter des Gesprächs von der

6 Der Einsatz eines Smartphones zu diesem Zweck ist ein auf Messen durchaus übliches Verhalten – insbesondere bei den Vorträgen, Diskussionen und Kochshows – und war daher problemlos möglich.

›normalen‹ Unterhaltung zum Interview wandelt. Der Leitfaden für die Interviews wurde anhand vorheriger Überlegungen im Notizbuch festgehalten und auf den Messen für die Gespräche unmittelbar vorbereitet. In der Durchführung der Interviews musste ich zwei Gruppen differenzieren, da aufgrund der strukturellen Position bei der Messe andere Interesselagen vorherrschen: Aussteller*innen und Besucher*innen. Herangehensweise und Dokumentation der Interviews unterscheiden sich hier erheblich.

Bei den Aussteller*innen wurden die Interviews so durchgeführt, dass ich erst im Laufe des Gesprächs mein Interesse als Sozialforscher offengelegt und mich bis dahin als *normaler* Interessent auf der Messe verhalten habe. Viele Befragte haben, nachdem ich mein wissenschaftliches Interesse offengelegt habe, das Interesse an einem weiteren Interview verloren[7], da andere Interessen (Kund*innengewinnung, Networking) im Vordergrund standen. Die kurzen Situationen der Gespräche über die Produkte mussten daher möglichst zielgenau genutzt werden, weshalb ich mir im Vorfeld konkrete Fragen zu den Produkten (Produktionswissen und Konsument*innenorientierungen, Marketingstrategien und die Geschichte eines Produkts oder Unternehmens) überlegt und diese dann gestellt habe. Aufgrund der Zeitknappheit habe ich entschieden, die Interviews mit den Aussteller*innen nicht mitzuschneiden, sondern immer direkt im Anschluss zu protokollieren und möglichst viel im Wortlaut (Spradley 1979, 76) wiederzugeben. Diese sind dann in die oben beschriebenen *extended account*-Protokolle eingearbeitet worden.

Anders konnten ethnografische Interviews mit Besucher*innen der Messe angelegt werden. Diese habe ich direkt in meiner Rolle als Sozialforscher angesprochen und ein Interview ad-hoc vereinbart, welches im Einverständnis mit den Befragten auch mitgeschnitten und vollständig transkribiert wurde. Diese Interviews wurden auf zwei veganen Messen durchgeführt (*XOND* Stuttgart und *VeganFach* Köln). Als sinnvoll hat sich hier die Strategie erwiesen, die Besucher*innen zu befragen, nachdem diese an einem Messestand z.B. eine Fleischalternative probiert hatten, um diese zum Ausgangspunkt des Gesprächs zu machen. Darüber hinaus wurde nach den Ernährungsgewohnheiten gefragt und wie das Umfeld auf die jeweiligen Ernährungsstile reagiere.

---

7 Ein Vertreter eines Fleischkonzerns antwortete mir etwa, nachdem ich mein Forschungsinteresse offenlegte, dass auf der Messe an dem Tag der »Hauptverkaufstag« sei, sodass er keine weitere Zeit habe, sich mit mir zu unterhalten.

#### 4.2.2.3 Dokumentenerhebung

Der dritte Baustein der Ethnografien war die ausgiebige Erhebung von Textartefakten (Breidenstein et al. [2013] 2015, 92-4). Diese Felddokumente lagen an den Ständen der Messen zur Entnahme aus oder wurden mir im Laufe oder als Abschluss der ethnografischen Interviews überreicht (häufig erschien mir dies als Strategie, das Interview mit dem Hinweis zu beenden, ich könne in den Broschüren alle Informationen nachlesen). Im Fall von kommerziellen Aussteller*innen handelt es sich um Broschüren, Produktkataloge oder Werbemittel, im Fall von NGOs waren dies auch politische Pamphlete und Informationen zur Organisation. Auf Fachmessen gab es darüber hinaus vielfältiges Material der Markt- oder Trendforschung. Nach den ersten Messebesuchen konnte dieses Material insgesamt als sehr reichhaltig identifiziert werden, da hier sehr zugespitzte diskursive Praxen zu erkennen sind, die sich unmittelbar auf die Positionierung und Hervorbringung der Lebensmittel beziehen. Aus diesem Grund wurde im Verlauf der Untersuchung großer Wert auf das Auflesen von Textartefakten gelegt, sodass nach einer thematischen Vorauswahl im Sinne des theoretischen Samplings insgesamt 167 Dokumente in die Analyse eingegangen sind.

### 4.2.3 Interviews mit Expert*innen

Der zweite Hauptforschungsstrang ist systematisch um die Ethnografie herum organisiert. Insgesamt neun leitfadengestützte Expert*inneninterviews wurden mit dem Ziel durchgeführt, die Deutungen von Akteur*innen mit spezifischen Positionen im Feld zu generieren. Ethnografien und Expert*inneninterviews haben sich gegenseitig befruchtet, so wurden Aspekte aus den Beobachtungen in die Interviewleitfäden eingebracht und umgekehrt. Die befragten Expert*innen wurden vor allem in Bereichen ausgewählt, die um den Kernbereich des Forschungsinteresses herum positioniert werden können und diesen aus unterschiedlichen Perspektiven mitgestalten. Die Perspektiven wurden im Bereich der Ernährungswissenschaften, der veganen und vegetarischen NGOs, der Produktion von Fleischalternativen und der Messeorganisation gewählt (siehe Tabelle 4).

*Tabelle 4: Übersicht Expert*inneninterviews*

| Interview | Kurzbeschreibung | Interviewort |
|---|---|---|
| **ExpInt\NGO_01** | Mitarbeiter*in einer NGO | Büro der Interviewperson |
| **ExpInt\NGO_02** | Mitarbeiter*in einer NGO | Messe |
| **ExpInt\NGO_03** | Mitarbeiter*in einer NGO | Büro der Interviewperson |
| **ExpInt\Wiss_01** | Ernährungswissenschaftler*in | Institut der Interviewperson |
| **ExpInt\Wiss_02** | Ernährungswissenschaftler*in | Messe |
| **ExpInt\Wiss_03** | Ernährungswissenschaftler*in | Institut der Interviewperson |
| **ExpInt\Prod_01** | Lebensmittelentwicklung, Forschung | Messe |
| **ExpInt\Prod_02** | Lebensmittelentwicklung, Vertrieb | Telefon |
| **ExpInt\MesseOrga_01** | Organisator*in von Lebensmittelmessen | Messe |

Quelle: Selbstgestaltet.

Die Interviews sind als »theoriegenerierende« Expert*inneninterviews angelegt (Bogner, Littig und Menz 2014, 25). Das bedeutet, dass es das Ziel der Interviews ist, das Deutungswissen der Akteur*innen zu erfragen, womit eben »nicht nur im engeren Sinne ›Fachwissen‹« gemeint ist, »sondern eben all jenes Wissen, das für den professionellen Handlungsrahmen, für den wir uns interessieren, relevant ist« (Bogner, Littig und Menz 2014, 25). Also gerade auch das in den Interviews zur Sprache kommende Alltagswissen ist hier gemeint. Die Expert*innen wurden in den Interviews als Expert*innen angesprochen, sie werden aber nicht als ›neutrale‹ Auskunftspersonen betrachtet. Vielmehr werden diese in der hier vorgenommenen Auslegung als Akteur*innen verstanden, die in ihrer Praxis an der Hervorbringung des Gegenstandes beteiligt sind. Die im Interview gemachten Aussagen sind also als Teil materiell-diskursiver Praktiken und Strategien zu betrachten, durch die Wissensobjekte und Wissenssubjekte hervorgebracht werden.

Die Expert*inneninterviews wurden leitfadengestützt durchgeführt. Die Leitfäden bestanden aus insgesamt acht Themenblöcken mit jeweils einem oder mehreren Frageblöcken. Zum Einstieg wurden immer Fragen zur Orga-

nisation (also zu der eigenen Tätigkeit der Expert*innen) und wie sich diese entwickelt hat gestellt, um von hier aus den Relevanzsetzungen der Interviewperson zu folgen. Das bedeutet, die weiteren Themenblöcke wurden nicht streng nach Leitfadenreihenfolge – im Sinne einer »Leitfadenbürokratie« (Hopf 1978) – abgearbeitet. Vielmehr wurden die Interviews offen gestaltet. Der Leitfaden deckte in allen Interviews folgende über die jeweiligen Organisationskontexte hinausgehenden Themen ab:

- Ernährungswandel und »Veggie-Boom«
- Lebensmittel: Fleisch/Fleischalternativen
- Körper und Gesundheit
- Ethik
- Politik, politische Akteur*innen
- Wissen und Wissenschaft
- Soziale Ungleichheiten: Klasse und Geschlecht

Die Interviews dauerten zwischen 30 und 90 Minuten und fanden zum Teil in den Büros der Interviewten, zum Teil im Rahmen der Messen (wurden aber im Vorfeld formal vereinbart, entsprechend vorbereitet und sind daher von den ethnografischen Interviews zu unterscheiden) und eines per Telefon statt. Alle Interviews wurden vollständig wörtlich transkribiert.

## 4.3 Auswertungsverfahren: Theoretisches Kodieren

Die erhobenen Daten wurden in einem gemeinsamen Auswertungsprozess analysiert. Dieser Prozess kann zeitlich in zwei Phasen unterteilt werden: zum einen war dieser in die iterativ vorgehenden Erhebungen des *theoretical samplings* integriert, zum anderen war er nach Abschluss der Erhebungen angesiedelt. Die Auswertung orientiert sich ebenfalls an den *essentials* der *grounded theory* (s.o., vgl. Strauss 2011), hier nun im Speziellen am Prinzip des theoretischen Kodierens.

### 4.3.1 Methodologie des Kodierprozederes

Das von Strauss und Corbin vorgeschlagene dreistufige Verfahren des offenen, axialen und selektiven Kodierens führt ein sozialtheoretisches Handlungsmodell mit (Strauss und Corbin 1996, 78), das mit dem hier verfolgten

theoretischen Ansatz zu sozialtheoretischen Inkongruenzen führen könnte. Daher folgen einige Bemerkungen dazu, wie ich das Kodierparadigma einsetze. Mit Bezug auf Foucault (u.a. 1978) und dessen in Abgrenzung zur »Ideologie« entwickeltem Begriff der »Wahrheit« nimmt Paulitz eine diskurstheoretische Auslegung des Auswertungsverfahrens der *grounded theory* vor und modifiziert die Fragen, die an das empirische Material gestellt werden. Sie argumentiert:

> Ich suche nicht nach den kausalen Zusammenhängen […], versuche nicht, Handlungsursachen, -formen und -folgen für sich betrachtet zu rekonstruieren, nehme nicht die symbolischen Interaktionen der Handelnden ins Visier, sondern interessiere mich für die Verstehensformen und Wissensordnungen, die sich darin artikulieren. (Paulitz 2005, 77)

Es geht darauf aufbauend nicht um Bedingungen und Ursachen, sondern um Wissens*ordnungen*, die ausgehend von einzelnen Äußerungen re/konstruiert werden. Eine so gewendete *grounded theory*-Methodologie ist in der Auswertung auch kombinierbar mit einer semiotischen Praxeografie, die sich ebenfalls von der Analyse symbolischer Interaktionen abgrenzt: »It is about signs, or other entities, co-constituting each other and together forming a discourse, a network, a logic or another ›Order of Things‹.« (Mol und Mesman 1996, 433) Die Grundfrage lautet also, welche als Realitäten oder Wahrheiten verstandenen Ordnungen sich in den jeweiligen Äußerungen und Beobachtungen artikulieren. Es geht darum zu erfassen, welche diskursiv-materiellen Strategien in Hinblick auf ernährungskulturelle Ordnungen mobilisiert werden und welche Realitäten von Lebensmitteln, Körpern und Geschlecht so hervorgebracht werden. In der Analyse werden Grenzverläufe sichtbar gemacht, die verschiedene, im Sinne von multiplen, diskursiv-materiellen Hervorbringungen von Wissen, Materialitäten und Geschlecht in ernährungskulturellen Kontexten voneinander unterscheiden. Hierzu wurden an das Material im Prozess der Auswertung bestimmte, theoretisch begründete Fragen gestellt, die für die Auswertung leitend sind und die im Folgenden anhand des Kodierverfahrens eingeführt werden.

### 4.3.2 Das Kodierverfahren: offenes, axiales und selektives Kodieren

An dieser Stelle werde ich die Analyse der Daten ausgehend von den methodologischen Überlegungen der *grounded theory* darstellen. Die Auswertung ist mit dem Ziel verbunden, theoretische Konzepte und Thesen zu generieren

und zu prüfen. Mit dieser Ausrichtung nimmt die *grounded theory* eine doppelte Abgrenzungsbewegung ein. Zum einen grenzt sie sich von rein theorie-*testenden* Methodologien ab, zum anderen aber auch von solchen qualitativen Verfahren, die auf der deskriptiven Ebene verbleiben. Damit liegt der gesamten Arbeit ein wechselseitiges, als zirkulär zu betrachtendes Verhältnis von Theorie und Empirie zugrunde. Der dargestellte theoretische Rahmen »eröffnet« auf einer inhaltlichen Ebene den begrifflichen Zugang zur empirischen Welt, entscheidet, wie diese gesehen wird, was hier wie »zum Sprechen« gebracht wird und welche Realitäten rekonstruiert und gefasst werden (Kalthoff 2008, 19). Die theoretischen Begriffe ermöglichen die notwendige, vom Feld distanzierte und distanzierende »theoretische Sensibilität« (Strauss und Corbin 1996, 33-5) für die Analyse der Daten, um daraus *weiterführende* Thesen, Konzepte und zusammengenommen eine in den Daten begründete Theorie zu entwickeln, die über eine reine Beschreibung hinausgeht. Ebenso wurde der theoretische Rahmen im Laufe der empirischen Arbeit angepasst.

Im Laufe der Auswertung kommen verschiedene Kodiertechniken zum Einsatz, die das Ziel haben, die Daten ›aufzubrechen‹ und zu theoretischen Konzepten auszuarbeiten. Grundsätzlich werden dazu drei verschiedene Phasen des Kodierens unterschieden: offenes Kodieren, axiales Kodieren und selektives Kodieren. Diese drei Phasen stehen dabei in keiner strengen Abfolge, es wird vielmehr im Laufe des Prozesses immer wieder zwischen ihnen hin und her geschaltet.

#### 4.3.2.1 Offenes Kodieren

Im offenen Kodieren werden einzelne Passagen (dies können Worte, Sätze oder Absätze sein) benannt und zu Kategorien neu zusammengefügt sowie erste Hypothesen aufgestellt. Die Daten hier zu konzeptualisieren bedeutet mehr, als diese zusammenzufassen (Strauss und Corbin 1996, 46). Ziel dieses Prozederes ist es, dass die Konzepte (oder Kodes), mit denen die Daten benannt werden, zu Kategorien zusammengefasst werden können und so mehrere Vorkommnisse und Äußerungen zu einem Konzept gehören und aus diesen Konzepten Kategorien gebildet werden. Hier geht der Kodierprozess bereits über die deskriptive Ebene hinaus, indem die Benennung der vorliegenden Äußerungen als Konzepte einen Interpretationsakt darstellt. Diese Interpretationen sind methodisch kontrolliert und beruhen auf der theoretischen Sensibilität, die durch das Stellen spezifischer aus der Theorie oder aus vorigen Analysen konzipierter Fragen gekennzeichnet ist. Grundlegend

für die *grounded theory* ist dabei die Frage: »Was ist das? Für was steht es?« (Strauss und Corbin 1996, 45) Daran lässt sich mit dem dargestellten theoretischen Rahmen unmittelbar anknüpfen, wenn diese Fragen in Richtung der Hervorbringung der jeweiligen Realitäten ausgelegt werden. Die Frage, ›was ist das‹ wird so entsprechend der Zielrichtung auf die jeweilige Materialisierung der Dinge gerichtet: Was *ist* Fleisch oder eine Fleischalternative? Wie wird es in der Praxis hervorgebracht? Wie wird es positioniert?

Unmittelbar anknüpfend daran und über die *grounded theory* hinausgehend an den Theorierahmen anknüpfend ist die Frage ›was ist es *nicht*?‹ Damit zielt das fragende Vorgehen direkt auf die im Material zu erkennenden Grenzziehungen, über die die jeweiligen Entitäten hervorgebracht werden. Die damit zum Vorschein gebrachten Ein- und Ausschlüsse in die jeweiligen Praxen lassen darüber hinaus Rückschlüsse auf die damit verbundenen Machtverhältnisse zu. Im Sinne einer zusammenführenden Analyse geht es neben der Frage, was etwas (nicht) ist auch darum, womit es verbunden ist und womit nicht. Diese letzte Frage deutet den fließenden Übergang zum nächsten Kodierschritt an, dem axialen Kodieren.

Dieses Kodierverfahren wurde über den gesamten Datenkorpus hinweg angewendet. Diese methodische Nivellierung der Heterogenität der Materialsorten in der Auswertung hat einige Folgen. So werden die kodierten sprachförmigen Aussagen und Protokollsequenzen sowie Bildausschnitte als Grundelemente des Kodierprozesses gleich behandelt. Eine Aussage im Interview, eine Beschreibung eines Vorgangs oder eines Objektes in einem Protokoll, eine Abbildung auf einem Foto oder auf einem Feldartefakt und Beschreibungen in Feldartefakten werden im Kodierprozess gleichrangig behandelt. Diese verschiedenen Äußerungen werden im offenen Kodieren entlang von Konzepten benannt und zu Kategorien zusammengefasst. Das bedeutet, in der Analyse werden die in Text- oder Bildform vorliegenden Daten zunächst losgelöst von den jeweiligen Erhebungskontexten analysiert. Die spezifischen Erhebungskontexte wurden erst im axialen Kodieren wieder (mit)berücksichtigt. Die Analyse zielte so darauf, die diskursiv-materielle Praxis um die jeweiligen Objekte herauszuarbeiten (im Sinne einer Diskurslogik, vgl. Paulitz 2012b, 84-5). Betrachtet man so die Felddokumente, geht es damit nicht darum, im Sinne einer »Werklogik« die Strategie von ›Produzent*in X‹ oder auf der Messe ›Y‹ oder der NGO ›Z‹ (analog zu Autor*in ›A‹), sondern verschiedene Diskursstränge oder Praxiszusammenhänge über die einzelnen Akteur*innen und Erhebungskontexte hinweg herauszuarbeiten und zu analysieren, wie darin bestimmte Entitäten hervorgebracht werden. Dazu wurden bestimmte

Begriffe in der Analyse ins Zentrum gestellt und mit ihnen die jeweiligen Entitäten. Die damit identifizierten Ordnungen um diese Begriffe hängen so mit den gebildeten Kategorien zusammen und umfassen theoretisch bestimmte und in der Analyse identifizierte Begriffe wie: Fleisch, -alternative, -ersatz, -imitat, Männer, Frauen, Nährstoffe, Protein, Körper, Muskeln.

Eine Zusatzbemerkung ist abschließend noch zu den Felddokumenten zu machen. Aufgrund der großen Anzahl und des zum Teil größeren Umfangs der Dokumente wurde hier ein an diskursanalytischen Verfahren orientiertes zweistufiges Vorgehen eingezogen. Die Auswertung differenzierte hier zusätzlich im offenen Kodieren zwischen Global- und Feinanalyse (Paulitz 2012b, 89-90): In einem Überblick wurde das gesamte Material gesichtet und nicht inhaltstragende Teile wurden ausgeschlossen. Im Überblick wurden die Begriffe und Diskurselemente erschlossen und dann für die weitere Analyse herausgegriffen. Die jeweiligen Abschnitte wurden dann entsprechend des Kodierprozederes analysiert. Eine automatisierte Textsuche konnte in einem weiteren Schritt sicherstellen, dass bei der Auswahl zur Feinanalyse keine Teile des Materials unbeabsichtigt ausgelassen wurden, in denen die oben identifizierten Begriffe vorkommen.

#### 4.3.2.2 Axiales Kodieren

Axiales Kodieren (Strauss und Corbin 1996, 76-8) bedeutet, die Kategorien in einen Zusammenhang zu bringen und neu zusammenzusetzen. Nachdem im offenen Kodieren eine sehr große Anzahl an Konzepten entsteht, werden diese im axialen Kodieren zum einen zu möglichst wenigen, sehr trennscharfen Hauptkategorien und ihren Subkategorien zusammengefügt. Zum anderen werden die Relationen zwischen den einzelnen (Sub- und Haupt-)Kategorien herausgearbeitet. Hier hat sich (auch vor dem Hintergrund des auf Relationen zielenden theoretischen Rahmens) ein loser Bezug auf die Weiterentwicklung der *grounded theory* von Adele Clarke (2011) als fruchtbar erwiesen. Sie schlägt vor, nach dem Aufbrechen der Daten diese im Sinne von Positionierungen zu kartografieren bzw. zu *mappen* und so Heterogenitäten (und, ich ergänze, auch Kohäsionen) im Sinne von Grenzziehungen sichtbar zu machen.[8] Diese Kartografien waren so der Ort in der Analyse, an dem die identifizierten Ordnungen sichtbar und für die weitere Verschriftlichung vorbereitet wurden.

8 Das Auswertungstool des »creative coding« im Programm maxQDA 2020, mit dem Codes gleichzeitig auf einer Map positioniert und im Codesystem hierarchisiert werden können, hat sich hier als äußerst ergiebig erwiesen.

Darüber hinaus wurden im Verfahren des axialen Kodierens auch einzelne Fälle aus dem Material herausgenommen, um punktuelle Analysen einzelner Wissens- und Technikkulturen (etwa: Ernährungswissenschaften, NGOs) durchführen zu können und hier innerhalb und zwischen verschiedenen Praxisbereichen Analysen durchzuführen.

Ein wesentlicher Aspekt des axialen Kodierens und der Frage, wie die Kategorien an Tiefe und Trennschärfe gewinnen, ist die Technik des Vergleichens. Durch die Bildung von Kontrasten werden die Eigenschaften von Kategorien herausgearbeitet: Diese können im Nahbereich liegen oder »weithergeholt« sein und in der Umkehr des Falles bestehen (Strauss und Corbin 1996, 64-9). Während erstere Technik dazu dient, die Feinheiten einer Kategorie herauszuarbeiten und hier Variationen zu sehen, dient letztere Technik dazu, das vermeintlich selbstverständliche, ›normale‹ und in den Daten implizit oder gegebenenfalls systematisch *nicht* enthaltene zu sehen. Durch den Prozess des axialen Kodierens werden im Laufe der Bildung von Kategorien, in dem die Fragen beantwortet und die Vergleiche gezogen werden, in Memos Thesen über die Beschaffenheit der Kategorien und ihren Relationen zu anderen Kategorien aufgestellt. Anhand dieser Thesen wird mit den Daten *abduktiv* geschlossen. Das bedeutet, dass im Laufe der Auswertung möglichst viele Thesen zu Kategorien aufgestellt werden und nicht bloß eine. Diese Thesen werden im weiteren Verlauf der Erhebung und Auswertung geprüft, das bedeutet weiter verfeinert, gegebenenfalls verworfen oder zusammengefasst (Rosenthal 2008, 57-61; Strübing 2002, 325-8). Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die am Ende aufgestellten Thesen – die hier verschriftlichten Ergebnisse – tief in den Daten verankert sind.

#### 4.3.2.3 Selektives Kodieren

Das selektive Kodieren hat im Prinzip den gleichen Zweck und eine vergleichbare Vorgehensweise wie das axiale Kodieren, befindet sich aber auf deutlich abstrakterer Ebene und zielt darauf, den »roten Faden« des Forschungsprozesses zu spinnen (Strauss und Corbin 1996, 94-100). Es werden wenige Hauptkategorien identifiziert und mit weiterer Analyse weiter ausgebaut und verdichtet. An dieser Stelle wurden die identifizierten Diskursstränge weiter und tiefergehend analysiert, indem entschieden wurde, welche Stränge die für das Forschungsfeld zentralen Themen darstellen, an denen sich die identifizierten Ordnungen aufspannen. Aus den identifizierten Hauptkategorien bilden sich im folgenden Ergebnisteil die einzelnen Abschnitte.

## 4.4 Zum Aufbau des empirischen Teils

Die folgende Darstellung der empirischen Ergebnisse gliedert sich in drei Kapitel. Im folgenden Kapitel 5 werde ich die Analyse des Veganismus darstellen. Hier stehen die Ernährungsstile im Vordergrund und es geht damit um das Verhältnis von Veganismus und Karnismus. In diesem Abschnitt beziehe ich mich schwerpunktmäßig auf die veganen Messen und dort erhobene Materialien sowie die Expert*inneninterviews mit Vertreter*innen der NGOs. Das darauf folgende Kapitel 7 ist das umfangreichste und umfasst nochmals vier relativ eigenständige Unterkapitel. Darin analysiere ich auf der Grundlage des gesamten Datenmaterials vier verschiedene Wissenspraxen: Ernährungswissenschaften, Kochen, NGOs und die Lebensmittelproduktion. Die Unterkapitel sind zum einen für sich genommen als eigenständige Untersuchungen der jeweiligen Wissensbereiche zu lesen. Zum anderen lag der Fokus in der Auswertung des Datenmaterials auf dem Vergleich und der Kontrastbildung zwischen den vier Praxisbereichen. Im darauf folgenden dritten Analysekapitel, Kapitel 7, gehe ich näher auf eine bestimmte Wissenspraxis und einen materiellen Stoff ein, der sich in der Analyse als zentral herausgestellt hat. In diesem Kapitel widme ich mich dem Nährstoff Protein.

# 5. Ernährungsstil Veganismus & vegane Lebensmittel

Vegane Ernährungsstile und Lebensmittel erleben einen bemerkenswerten Aufschwung. Ein*e Interviewpartner*in einer NGO ordnet diesen *Veggie-Boom* zeitlich folgendermaßen ein: »Dieses Wachstum war vor allem, würde ich sagen, zwischen 2010 und jetzt. Also das war die dynamische Phase. Wo einfach das Thema insgesamt gesellschaftlich sehr viel wichtiger geworden ist.« (ExpInt\NGO_01: 3) Demnach befinden wir uns zum Zeitpunkt des Interviews, im Frühjahr 2017, am Ende eines sehr starken Aufwärtstrends. Ich bearbeite im vorliegenden Kapitel die These, dass diese Phase mit strategischen Manövern von verschiedenen Akteur*innen, die mit dem Veganismus verbunden sind, gekoppelt ist, die die ernährungskulturelle Ordnung herausfordern beziehungsweise erfolgreich herausgefordert haben. Es geht also darum, wie der Veganismus und wie vegane Lebensmittel ernährungskulturell strategisch positioniert werden. Dazu werde ich in drei Schritten vorgehen. Zunächst werde ich zwei diskursive Strategien vorstellen, mit denen der Veganismus im Ernährungsdiskurs positioniert wird und damit auf eine Normalisierung veganer Ernährung zielt (5.1). Anschließend werde ich argumentieren, dass vegane Ernährung strategisch mit Tierethik, Gesundheit und Männlichkeit verbunden wird. Diese Verknüpfungen versprechen, dass der Veganismus Legitimitätsgewinne einfahren kann (5.2). Im dritten Schritt entferne ich mich vom Ernährungsstil des Veganismus und werde die Verbindung veganer Lebensmittel mit der Kategorie des »Flexitarismus« untersuchen (5.3). Die folgende Analyse bezieht sich in den ersten beiden Unterkapiteln auf vegane Messen, Interviews mit Vertreter*innen der vegan/vegetarischen NGOs und vegane Kochbücher. Damit habe ich die diskursive Praxis des engeren, dezidiert als vegan deklarierten Bereichs im Fokus. In einem kontrastierenden Schritt geht es im dritten Unterkapitel um die Strategien, die diesen engeren Bereich des Veganismus aufbrechen sollen.

## 5.1 Normalisierung veganer Ernährung

Ich untersuche in diesem Unterkapitel, wie der Ernährungsstil des Veganismus von veganen Akteur*innen positioniert wird. Ich frage nach den Selbstpositionierungen, wie der Veganismus im Ernährungsdiskurs in Relation zum Karnismus strategisch platziert wird. Hier können zwei unterschiedliche Positionierungspraxen identifiziert werden: Einerseits sind mir verschiedene Berichte über den »Anti-Veganismus« begegnet, die von einer starken Ablehnung veganer Ernährung berichten. Andererseits wird gleichzeitig von einer Etablierung des Veganismus im *mainstream* erzählt. Ich werde argumentieren, dass paradoxerweise beide diskursiven Praxen darauf ausgerichtet sind, den veganen Ernährungsstil zu normalisieren: Die erste Strategie erweitert den Bereich des Normalen und stellt die unumstrittene Selbstverständlichkeit der karnivoren Mischkost infrage. Die zweite Strategie sichert dem Veganismus in Abgrenzung zu anderen nicht-hegemonialen Ernährungsstilen eine legitimere Position.

### 5.1.1 Umgang mit Anti-Veganismus und »Vegaphobia«

Von verschiedenen Akteur*innen auf veganen Messen wird der Veganismus inmitten einer feindseligen Umwelt dargestellt, in der der Veganismus und als vegan identifizierte Akteur*innen immer wieder aufgrund ihres Ernährungsstils attackiert werden. Mir geht es an dieser Stelle nicht darum, zu hinterfragen, ob und wie diese Attacken ablaufen. Ich interessiere mich dafür, wie Erzählungen über diese Erlebnisse im Sinne von strategischen Narrativen (Paulitz 2012a) im Kontext veganer Events eingesetzt werden. Wie werden Veganismus und Karnismus durch diese Äußerungen in ihrem Verhältnis zueinander positioniert?

Bei der »XOND« in Stuttgart bin ich Teilnehmer eines Gesprächs zwischen zwei Kund*innen und einer Ausstellerin bei einem Stand, an dem es selbstgemachte vegane Süßspeisen zu kaufen gibt. Die Verkäuferin berichtet, wie Besucher*innen auf verschiedenen veganen und nicht-veganen Events auf ihr Angebot an veganen Produkten reagierten. Bei nicht-veganen, omnivoren Veranstaltungen klebe sie an ihrem Verkaufsstand seit einiger Zeit das Wort »vegan« ab, da sie sonst nichts verkaufe, so ihre Erfahrung.[1] Sie

1 Auf dem Stand sind über dem Wort »vegan« auch deutliche Kleberückstände zu erkennen.

spricht von einem »richtigen Hass«, der ihr auf nicht veganen *food events* entgegenschlägt, wobei sie das Wort »Hass« besonders betont (XOND\Protokoll: 5). Dieser Erfahrungsbericht betont einen Unterschied zwischen veganen und omnivoren Ernährungsevents, der sich in einem starken Gegensatz zwischen den Reaktionen der Besucher*innen auf das vegane Angebot und den damit einhergehenden Verkaufschancen für vegane Produkte ausdrücken würde. Vergleichbare Darstellungen von Reaktionen nicht-veganer Menschen auf Veganismus werden auch im Rahmen des offiziellen Rahmenprogramms der Messen geäußert. Ein*e Vertreter*in einer veganen NGO stellt den Veganismus als *das* Lösungsmittel für Klima- und Hungerkatastrophen dar und äußert Unverständnis darüber, dass Veganismus trotzdem »downgedumpt« werde. Die Konsequenz, die diese Person daraus zieht, ist, dass sie weiter an der »Aufklärung« über den Veganismus arbeiten werde. In ähnlicher Weise spricht ein*e weitere Referent*in von einem »Vegan-Bashing«. Ihr Vortrag ist darauf ausgelegt, Argumente für den Veganismus vorzubringen, da dieses »Bashing« die Vortragende »gefrustet« habe (VeganFach\Protokoll: 4-6).

Die Art und Weise, wie die Erfahrungen geschildert werden, ist auffällig. Mit »downdumping«, »bashing« und »Hass« werden Begriffe verwendet, die auf eine sehr starke Emotionalität der negativen Äußerungen gegenüber veganer Ernährung hindeuten. Die Akteur*innen aus dem Rahmenprogramm gehen dann in ihren Beiträgen davon aus, dass gegen anti-vegane Positionen »Aufklärung« bzw. »Argumente« helfen. Dahinter steht die Annahme, dass die emotionale Ablehnung des Veganismus aus mangelndem Wissen und schlechter Informiertheit resultiere. Die Verbreitung von verschiedenen Formen von Wissen ist dementsprechend der damit verbundene Ansatz zur Popularisierung des Veganismus und die Messen und deren Rahmenprogramm können auch als eine Institutionalisierung dieses Ansatzes gesehen werden. Diese Darstellungen der verschiedenen Akteur*innen im Bereich der veganen Ernährung verweisen auf das, was im Bereich medialer Darstellungen als »vegaphobia« (Cole und Morgan 2011) beschrieben wird. Die Schilderungen dieser »vegaphobia« versprechen dabei als strategische Einsätze Legitimitätsgewinne für vegane Ernährung. Denn mit diesen Narrativen werden Veganismus und Karnismus so zueinander positioniert, dass die Differenzierungslinie zwischen Emotionalität und Rationalität verläuft. Implizit wird dabei einerseits davon ausgegangen, dass mit dem entsprechenden Wissen und einer darauf gründenden ›rationalen‹ Entscheidung, die Einstellung zum Veganismus eine positive(re) wäre. Andererseits bedeutet dies auch, dass die rationale, informierte und wissende – kurz: vernünftige – Position für sich selbst

als Veganer*innen beansprucht und nicht-veganen Personen damit implizit abgesprochen wird. In dieser diskursiven Strategie wird vegane Ernährung nicht-hegemonial positioniert. Veganismus wird hier also als abweichende Ernährungspraxis wahrgenommen, die für sich aber die Position einer rationalen und damit legitimeren Ernährungsweise beansprucht.

### 5.1.2 Veganismus und der »Mainstream«

Auf den veganen Messen wird von den Akteur*innen aber nicht nur von Anfeindungen berichtet. Der Veganismus wird in Form eines anderen Narrativs dagegen als eine etablierte und im Mainstream angekommene Ernährungsweise dargestellt. In diesem Abschnitt verfolge ich die These, dass mit dieser Strategie die Abgrenzung nicht wie in der zuvor analysierten zum Karnismus gezogen wird, sondern zu anderen nicht-hegemonial positionierten Ernährungsstilen.

Zunächst ist für diese Strategie die eingangs zitierte zeitliche Rahmung charakteristisch, die Veganismus in einer Phase *nach* dem *Boom* sieht. Ein*e Aussteller*in eines auf vegane Ernährung spezialisierten (Weiter-)Bildungsangebots für Ernährungswissenschaftler*innen berichtet, dass von größeren Gastronomiebetrieben eine erhöhte Nachfrage an Wissen über vegane Ernährung komme. Dies, so wird argumentiert, sei ein Zeichen dafür, dass der Veganismus über die »Boom-Zeit« hinweg sei und nun in einer Phase der »Etablierung« stecke (Veggienale NBG\Protokoll: 14). In ähnlicher Weise beschreibt ein*e Vertreter*in einer NGO die Gründe für die starke Präsenz des Veganismus:

> B: Sicherlich auch weil es eine gewisse Zeit so eine Art Trend war, unter den Ernähr[ungsstilen], dass es einfach dann in der Mitte der Gesellschaft, so im Mainstream, angekommen ist. Dass es dann doch in vielen Bereichen nicht mehr so etwas Besonderes ist, es zu machen. Also, dass ich eben nicht mehr überall damit auffalle. (ExpInt\NGO_03: 84)

An dieser Interviewsequenz wird deutlich, dass nach einer Zeit des Trends jene der Etablierung folge. Die Grenze zwischen Trend und etabliertem Ernährungsstil liegt aber nicht einfach im Überdauern einer gewissen Zeitspanne. Denn das Absprechen der Vergänglichkeit, die das Trendhafte ausmacht, ist nur die Oberfläche dieser Strategie. Der Gegensatz zum Trend wird in dieser Sequenz vor allem sozial markiert: Das Beanspruchen eines »Ankommens« in der »Mitte« soll signalisieren, dass es nicht mehr der Lebensstil einiger weni-

ger, an den Rändern der Gesellschaft zu positionierender Außenseiter*innen sei. Wer sich zum Veganismus bekenne, brauche keine Angst um den Status eines vollwertigen und anerkannten Mitglieds der Mehrheitsgesellschaft zu haben; die Gewissheit der Zugehörigkeit zur »Mitte« ist mit der Sicherheit verbunden, keine Sanktionen eines Normbruchs zu erleiden. Es sei also ganz »normal«, sich vegan zu ernähren.

Dies gilt für den Veganismus als Ernährungsstil, kann aber ebenso für die Produktion veganer Lebensmittel gesehen werden. So streitet eine an der Entwicklung veganer Produkte beteiligte Person mit einem biografischen Hintergrund im Schlachtereigewerbe ab, dass es negative Reaktionen auf die Entwicklung veganer Produkte gebe. Dies wird aber nicht mit den Eigenschaften des veganen Produkts selbst begründet, sondern damit, dass es sich bei diesen Produkten nicht um einen »Trend« handle. Auf eine Nachfrage zu der Aussage, dass in dem Umfeld, in welchem vor allem Fleisch produziert werde, die Tätigkeit in der Fleischalternativenproduktion nicht negativ betrachtet werde, wird dies mit der Verneinung des Trendhaften bestärkt:

> I: Also, das heißt, da findet jetzt keine Ablehnung statt?
> B: Nein, nein, nein. Es ist einfach – es ist kein Trend mehr. Ja, es wurde ja zuerst gesagt: ›Vorsicht, es ist wie Bio.‹ Also so ein bisschen im Trend. Ähm nein, ist [es] nicht. Ist nicht so zu sehen.
> I: Spannend!
> B: Finde ich total toll! (ExpInt\Prod_01: 7-10)

Hier wird ein Gegensatz zwischen »Bio« und veganen Lebensmitteln gesehen, wobei ›Bio‹ ein Trend gewesen sei, der nach einem Hoch auch wieder zurückgehe oder verschwinde, während dies laut dieser Person im Falle veganer Nahrungsmittel anders sei. Hieraus leitet sich die Akzeptanz der Produktion dieser Lebensmittel auch über den Bereich des Veganismus hinaus ab.

Damit geht einher, dass Personen, die sich entweder vegan ernähren oder auch im Rahmen einer Mischkost vegane Produkte essen, nicht von einer Tischgemeinschaft ausgeschlossen und negativ auffallen würden. Wer sich diesem Ernährungsstil zurechne oder die Absicht habe, dies zu tun, brauche keine Angst zu haben, damit aufzufallen und der Tischgemeinschaft durch die Essenswünsche Probleme zu bereiten oder sogar von dieser ausgeschlossen zu werden. Diese Strategie der Etablierung positioniert den Veganismus und den Konsum von veganen Lebensmitteln als etabliert. Vegane Ernährung und vegane Lebensmittel können damit einen Platz in der Mitte der Gesellschaft, also im Bereich der Normalität, beanspruchen.

### 5.1.3 Zwischenbetrachtung: Normalisierung und Distinktion

Die beiden beschriebenen diskursiven Strategien verstehe ich als Normalisierungs- und Distinktionsstrategien, auch wenn sie auf den ersten Blick paradox erscheinen. Die zuerst dargestellte Strategie lässt sich als Distinktionsbewegung ›nach oben‹ im Ernährungsdiskurs, also gegenüber dem hegemonialen Ernährungsstil der omni- und karnivoren Mischkost betrachten. Der Veganismus beansprucht als ›rationale‹ und auf Wissen basierende Ernährung Legitimität. Die zweite dargestellte Strategie stellt eine Distinktion ›nach unten‹ im Ernährungsdiskurs dar. Hier wird der Veganismus von anderen nicht hegemonialen Ernährungsstilen abgegrenzt, indem diesen einerseits eine temporäre Vergänglichkeit als »Trend« zugeschrieben wird, was der Veganismus bereits überdauert habe, und andererseits indem er in der gesellschaftlichen »Mitte« positioniert wird. Während also die Praktizierenden von *Food Trends* als soziale ›Eigenbrötler*innen‹ und Außenseiter*innen und somit außerhalb des Bereichs des Normalen positioniert werden, wird mit dieser Strategie die volle soziale Teilhabe mit einem veganen Ernährungsstil beansprucht.

Im Sinne eines »flexiblen Normalismus« wird durch diese Strategien der Bereich des gesellschaftlich akzeptierten Essens erweitert, indem zwischen dem hegemonialen Bereich und dem Außenseiterbereich die Stufe des Etablierten eingezogen wird. Es ist ›normal‹ (geworden), dass sich ein gewisser Anteil der Gesellschaft vegan ernährt. Jürgen Link ([1996] 2006, 78) bezeichnet es als flexiblen Normalismus, wenn die Grenzen des Normalen nicht mehr starr und fix gesetzt werden, sondern sich dynamisch erweitern. Dementsprechend ist davon zu sprechen, dass durch die hier analysierte Strategie versucht wird, die Normalitätsgrenzen zu erweitern und zu einer zunehmenden Flexibilisierung dessen beizutragen, was ernährungskulturell deviant ist und was nicht. Die hegemoniale Stellung des Karnismus, der laut Melanie Joy auch darauf beruht »normal« zu sein (Joy [2010] 2015, 120), wird auf diese Weise angegriffen.

Der soziale Raum der Ernährungsstile lässt sich dann aus dieser Perspektive analytisch in drei hierarchische Bereiche aufteilen. Den hegemonialen Bereich, den etablierten Bereich, der vom Veganismus beansprucht wird, und den ›Trend‹-Bereich. An den Strategien, mit denen der Veganismus damit verbunden ist, lässt sich darüber hinaus in ersten Zügen zeigen, wie Ernährungsstile Legitimität erlangen können. Das Wissen über Ernährung und die soziale Zugehörigkeit lassen sich damit als erste ernährungskulturelle Achsen

festhalten. Außerdem deutet sich hier eine Verknüpfung mit der Klassendimension an, denn der strategische Einsatz der Wissensdimension im Kampf um Hegemonie verweist auf eine Verbindung veganer Ernährung mit kulturellem Kapital.

## 5.2 Ernährungskulturelle Positionierung des Veganismus

Die folgende Analyse vertieft die Frage, wie Abweichungen von hegemonialen Ernährungsnormen begründet werden und wie dabei um Hegemonie gekämpft wird. Dazu werde ich zeigen, wie vegane Ernährung mit Verkörperungen und Vergeschlechtlichungen verbunden ist. Damit geht es mir folglich um mehr als um individuelle Motivationen oder Entscheidungen für diesen bestimmten Lebensstil. Ich greife hier eine These von Eva Barlösius auf: Der Erfolg des Vegetarismus hängt davon ab, »ob es den Anhängern gelingt, ihren Ess- und Lebensstil mit Orientierungswissen oder -ideen zu verbinden, die als gesellschaftlich bedeutsam anerkannt werden.« (Barlösius [1999] 2011, 122) Das Unterkapitel ist diesen Gedanken weiterführend von der These geleitet, dass der zu beobachtende Aufschwung veganer Ernährung auch darauf zurückzuführen ist, dass es gelingt, vegane Ernährung mit gesellschaftlich hegemonialen Diskursen zu verbinden. Wie kann also der Veganismus an hegemoniale gesellschaftliche Diskurse andocken, dadurch als legitime(re) Ernährungsweise positioniert werden?

### 5.2.1 Tierethik und Ökologie

Auf den untersuchten veganen Messen gibt es jeweils mehrere Beiträge, in denen Ernährung in Bezug auf die Folgen der Lebensmittelproduktion für Umwelt und Klima thematisiert wird. Vegane Ernährung wird meist im Vergleich zu omnivorer fleischhaltiger Ernährung als deutlich weniger umwelt- und klimaschädlich dargestellt. Im Vordergrund stehen dabei die für die Produktion der Lebensmittel notwendigen Ressourcen und Folgen für die Umwelt durch Schadstoffe. So wird zum Beispiel der Wasserverbrauch für die Fleisch- und die Tofuproduktion anschaulich gegenübergestellt, indem etwa ein Schaubild mit mehreren wassergefüllten Gefäßen gezeigt wird, die gemeinsam den Schriftzug »1 STEAK« ergeben und so den hohen Wasserverbrauch für die Herstellung eines Steaks verbildlichen sollen (Veggienale NBG\Foto: Vortrag PETA). Im Vergleich zum Themenbereich Umwelt und Klima sind die Themen

Tierrechte und -ethik etwas zurückhaltender präsent und werden beispielsweise kaum gesondert im Rahmenprogramm aufgegriffen. Am ehesten werden Tierrechte in Form von Informationsbroschüren von NGOs und Parteien als Thema eingebracht. Eine politische Partei ist bei den Messen die einzige Ausstellerin, die an ihrem Stand Bilder von Tierleid zeigt; auf einer Messe sind Tierkäfige ausgestellt. Bei den Lebensmittelaussteller*innen, die den Großteil der Stände ausmachen, kommen beide Thematiken, Umweltschutz und Tierethik, zumeist nur am Rande, etwa in Form einer Ausweisung von »Tierleidfreiheit« (vgl. 6.3.2), vor. Tierethik wird, so schließe ich daraus, auf den veganen Messen als ein selbstverständlicher Aspekt verhandelt, der für die Besucher*innen wichtig ist, der aber an den Ständen und im Rahmenprogramm keiner großen Aufmerksamkeit bedarf. Vegane Messen sind nicht der Ort, um (tierethische) Kritik an der Produktion und dem Konsum von Fleisch zu äußern.[2]

In den Interviews mit Messebesucher*innen werden mir mehrfach tierethische Motivationen auf die Frage genannt, warum sie sich für vegane Ernährung interessieren würden. Diese halten sich mit gesundheitlichen Motiven (siehe nächster Unterabschnitt) in etwa die Waage. Nachdem ein Konsument mir geschildert hat, dass er sich vegan ernähre, frage ich nach den Gründen:

> I: Und was war deine Motivation?
> B: Ich habe mich halt informiert, über das Tierleiden quasi und sowas. (FeldInt\XOND_05: 22-3)

Diese Darstellung legt nahe, dass für diese Person die Aneignung von Wissen über die Produktionsbedingungen von Tierprodukten als Grundlage für die Verhaltensänderung ausgereicht hat. Diese Beschreibung, dass das Wissen darüber, wie Tierprodukte hergestellt werden, ausreicht, um zu einer Änderung des Ernährungsstils zu führen, greift damit die oben thematisierte Strategie auf, vegane Ernährung als rationale Entscheidung darzustellen.

Ethische Überzeugungen lassen sich noch weiter auffächern. Eine weitere Konsumentin interviewe ich, nachdem sie an einem Stand Fleischalternativen probiert und dann an dem Stand auch mehrere Produkte eingekauft hat. Sie trägt bereits mehrere Tüten mit Einkäufen von anderen Messeständen:

2 Bei diesen Ausführungen ist zu berücksichtigen, dass ich den nicht subkulturell und (links)politisch orientierten Veganismus der Tierrechtsszene im Blick habe. Hier würde die Gewichtung sicherlich anders ausfallen.

> I: Sie haben jetzt gerade die Sachen probiert. Sie meinten [zu einer Person am Messestand, Anm.], dass Sie das öfter essen, den veganen Fleischersatz?
> B: Ja.
> I: Gern?
> B: Sehr. Also wichtig ist für uns in der Reihenfolge: Prioritätenliste.
> I: Ja, bitte.
> B: Tierleidfrei, umweltschonend, bio. Bio, umweltschonend ist gleichwichtig. Wäre uns wichtig, weil wir keine Lust haben, uns vergiften zu lassen. Aber das Allerwichtigste ist tierleidfrei. (FeldInt\XOND_01: 1-6)

Bemerkenswert ist, dass von der interviewten Person direkt im Anschluss an die Bestätigung, dass sie »sehr gern« die veganen Produkte esse, eine Begründung dafür gegeben wird – ohne, dass ich die Person explizit auf ihre Gründe, eine Fleischalternative zu essen, anspreche, sondern eher danach frage, ob sie öfter diese Produkte esse. Nachdem die Frage nicht explizit darauf zielte, ist ein Bezug zu einem ethisch-politischen Begründungszusammenhang nicht unbedingt zwingend zu erwarten. Dennoch betont sie, dass »tierleidfrei« für sie das »Allerwichtigste« der Ernährung sei. Für diese Konsumentin sind die ethisch-politischen Überzeugungen besonders wichtig und sie kann diese in der Situation des spontanen Interviews auf der veganen Messe unmittelbar in Form einer »Prioritätenliste« präsentieren. Das deutet darauf hin, dass sich die befragte Person sehr viele Gedanken über ihre Ernährung macht und sie stark reflektiert – auch dies lässt sich als praktische Darstellung einer rationalen Haltung gegenüber Ernährung deuten. Ihre ethischen Legitimationen erfahren in der weiteren Ausführung aber eine jeweils anders gerichtete Wendung: Während ihre »Top-Priorität« auf der Verbesserung und dem Schutz des Lebens *anderer* Lebewesen gerichtet ist, zielt sie vor allem mit dem Fokus auf »bio« auf den aktiven Schutz der eigenen Gesundheit ab. Die Aussagen positionieren die Ernährungspraxis in Relation zu anderen. An der Wichtigkeit des Faktors »Bio« für die Konsumentin lässt sich erkennen, dass Ernährung hier einerseits in Relation zur Umwelt und zu der Frage, wie in der Lebensmittelproduktion mit dieser umgegangen wird, verstanden wird. Andererseits wird dies aber auch in unmittelbarer Verbindung zu sich selbst gesehen: Sie und ihr Partner würden sich nicht »vergiften« lassen wollen; Produkte aus konventioneller Landwirtschaft und deren Produktionsprozess werden in dieser Sequenz zu einer Bedrohung für ihre Gesundheit und die ihres Partners. Ausgehend davon lässt sich eine Unterscheidung in den ethischen und politischen Positionen ausmachen, die sich in dieser Form

an verschiedenen Stellen wiederfindet. Die diskursiv hergestellten Relationen zwischen den Ernährungspraxen und den involvierten Entitäten (Lebewesen, Umwelt oder Körper) sind in bestimmter Weise gerichtet. Während in diesem Beispiel »tierleidfrei« auf das Wohl anderer Lebewesen zielt, verweisen »umweltschonend« und »bio« stark auf das eigene Wohl. Es geht mit den ethisch-politischen ›Entscheidungen‹ für diesen Ernährungsstil um das Wohl anderer *und* um das eigene Wohl und diese werden unterschiedlich gewichtet.

Diese Argumentation deutet auf ein komplexes Verhältnis zwischen Selbstverhältnis und -positionierung, Gesundheitsdiskursen und tierethischen Diskursen hin. Der illustrative Fall dieser Konsumentin zeigt, dass die Legitimationen in bestimmter Weise gerichtet sind. Sie sind in diesem Fall zwar gewichtet, aber entscheidend ist, dass sie sich nicht ausschließen. Daraus folgere ich, dass die Unterscheidung der Motivationen für vegane Ernährung nach ›Gesundheit‹ und ›Ethik‹, die die vegetarisch/vegane Bewegung seit ihrem Beginn in der Lebensreformbewegung durchzieht (vgl. Leneman 1999), wesentlich komplexer ist. Diese beiden Kategorien sind einerseits problemlos miteinander verknüpfbar, andererseits ist es keine Frage des Entweder-oder, sondern wie die Relationen gerichtet und gewichtet sind.

Um zunächst beim Thema der ethischen Legitimationen zu bleiben, folge ich nun der Frage nach dem Gegensatz zwischen Rationalität und Emotionalität. Auch hier lässt sich die Perspektive weiter vertiefen. In der direkt anschließenden Interviewsequenz frage ich danach, seit wann die Person bereits vegan lebt und was sich dadurch verändert hat. Sie spricht hier gesundheitliche Aspekte an und verbindet ihre ethisch-politische Motivation mit emotionalen Auswirkungen:

> I: Seit wann sind Sie vegan?
> B: Fünf Jahren.
> I: Seit fünf Jahren? Waren sie vorher auch vegetarisch?
> B: Nichts.
> I: Nichts?
> B: Und ne, wir sind also wirkliche Begeisterte, es macht glücklich, vegan zu leben. Haben wir festgestellt.
> I: Haben Sie? Haben Sie noch etwas anderes festgestellt, als Sie dann vegan wurden, was sich verändert hat?
> B: Ja. Also erst einmal der Gesundheitszustand. Wir sind nie krank. Mein Mann ist über siebzig. Ich werde einundsechzig. Ja und wir sind fitter als die

> meisten Leute, die wir kennen. Und aber der psychische Effekt, den haben wir ja gar nicht vorhergesehen. Der ist enorm.
> I: Inwiefern? Wie kann ich mir das vorstellen?
> B: Ja, weil man einfach, es macht so glücklich. […] Es macht uns so froh, dass wir an diesem Kreislauf – nur züchten und gleich in die Todeszelle verfrachten – dass wir da nicht mehr teilhaben und das auch nicht in Auftrag geben. (FeldInt\XOND_01: 22-31)

In diesen Äußerungen wendet sich durch die Nachfragen nach den Veränderungen durch eine vegane Ernährung der Referenzpunkt der Aussagen zum Veganismus noch stärker auf das eigene Befinden. Auffällig ist, dass ihre Identifikation mit dem Veganismus in dieser Sequenz unmittelbar und, etwas überspitzt interpretiert, mit dem Status als Subjekt verbunden wird: Die Interviewpartnerin antwortet mir auf die Frage, ob sie vor dem ›Vegan-Sein‹ sich vegetarisch ernährt hätte, damit, sie wäre »nichts« gewesen. Schließt man daraus, dass sie zuvor ›gewöhnliche‹ Mischkost gegessen hat, so wird diese einerseits abgewertet, andererseits in den Bereich einer für sie (im Kontext dieses Interviews) nicht zu benennenden Kategorie gebracht. Vor der Veganerin sei sie »nichts« gewesen. Diese recht drastische Abwertung eines nicht-veganen Ernährungsstils wird plausibel, wenn im Folgenden dann klar wird, mit welchen Wirkungen sie die vegane Ernährung für sich verbindet: Sie beschreibt sich als »gesund« und »glücklich«. Ihre weitere Aussage, dass sie »froh« sei, nicht Auftraggeberin für die Produktion von Fleisch und das Töten von Tieren zu sein, deutet darauf hin, dass die tierethische Motivation, die oben in Form einer Prioritätenliste dargestellte Überzeugung für die vegane Ernährung auch eine affektiv-emotionale Komponente hat und nicht nur auf rational-kognitiven Überlegungen basiert. Die Interviewpartnerin beschreibt es als ein Gefühl des Glücks, nicht an der Tierfleischproduktion beteiligt zu sein, was sie selbst als unerwarteten »psychischen Effekt« einsortiert.

Ein weiteres Beispiel einer auf das Selbst gerichteten ethisch-politischen Motivation findet sich im Kochbuch »Vegan für Einsteiger«, bei dem hervorzuheben ist, dass es als »Ratgeber Gesundheit« positioniert und damit nicht primär im ethisch-politischen Diskurs anzusiedeln ist. So wirbt dieses Buch damit, dass man »ein reines Gewissen hinsichtlich der Tierwelt und unseres Planeten« (Dahlke 2014, 2) bekomme, wenn man sich vegan ernähre. Die eigene nicht-Beteiligung an den als umweltschädlich oder tierleiderzeugend betrachteten Produktionspraxen wird also betont. Das Selbst steht im Vorder-

grund und das »reine Gewissen« zielt damit auf jenes Glücksgefühl, welches die Konsumentin oben angesprochen hat.

Die hier analysierten Aussagen, so meine Interpretation, zeigen einen Aspekt davon, wie der Veganismus mit tier- und umweltethischen Diskursen zusammengebracht wird und welche Rolle hierbei die emotional-affektive Dimension spielt. Ich habe mich hierzu weitgehend auf das Beispiel einer Konsumentin gestützt, da sich an diesem illustrativen Beispiel die verschiedenen Relationen ethisch-politischer Aussagen zu anderen Entitäten, insbesondere Tieren und Körpern, nachzeichnen lassen. Das Vermeiden von Fleisch wird direkt als Vermeiden des Herbeiführens von Tierleid betrachtet und die eigene Ernährungspraxis in eine Beziehung zu anderen Entitäten gestellt. Gleichzeitig ist eine affektive Dimension involviert, die sich emotional in einem Gefühl von ›Glück‹ äußert. Dieses emotionale Empfinden hängt auch mit dem, was als »gutes Gewissen« beschrieben wird, zusammen und besteht für die Subjekte darin, eine als richtig anerkannte Form der Ernährung zu praktizieren. Dies deute ich an dieser Stelle in zwei Richtungen. Erstens werden Diskurse bedient, deren grundsätzliche Ausrichtung als ethisch und moralisch richtig gelten können, indem auf die Vermeidung von Gewalt an Tieren und Zerstörung der Umwelt abgezielt wird. Diese Diskurse finden sich unterschiedlich ausgeprägt an verschiedenen Stellen gesamtgesellschaftlich wieder. In den Äußerungen zeigt sich zweitens eine auf das Subjekt gerichtete Komponente: Das Glücksversprechen, das daraus resultiert, diese ethisch legitimen Überzeugungen auch in die Praxis umzusetzen, also nicht mehr an der Gewalt »teilzuhaben«, wie es die Befragte ausdrückt. In dieser Formulierung steckt eine Abgrenzung von jenen, die sich nach wie vor omnivor ernähren und dementsprechend für ihre Ernährung Tierleid »in Auftrag« geben würden. Es geht hier nicht darum, dass sich die Subjekte als ›besser‹ darstellen wollen, vielmehr verläuft die Distinktion inkorporiert-affektiv und drückt sich in dem Glück und »guten Gewissen« aus, nicht zu denen zu gehören, die schlussendlich für Gewalt verantwortlich sein könnten. Die Legitimation entsprechend des beschriebenen ethisch-politischen Diskursstrangs wird also nicht allein auf einer Ebene der Motivation und rationalen Überlegung geführt, sondern geht mit verschiedenen Modi der affektiven Körperbeziehung einher. Die Subjektivierung als Veganer*in ist nicht nur kognitiv, sondern auch affektiv verankert.

### 5.2.2 Veganismus und körperliche Fitness

In der im vorigen Unterabschnitt diskutierten Interviewsequenz wird Veganismus neben den ethisch-politischen Diskursbezügen auch mit positiven Gesundheitswirkungen verbunden. Die Interviewte beschreibt, dass sie und ihr Partner einen im Vergleich zu ihrem Bekanntenkreis besseren Gesundheitszustand hätten, was sie auf ihren veganen Essstil zurückführt. Auf den untersuchten veganen Messen spielt das Thema Gesundheit eine wichtige Rolle. Beispielhaft lässt sich dies an einem Aufsteller der »Veganen Gesellschaft Österreich«, der am Eingang der »VeggiePlanet« positioniert ist, erkennen. Hierauf positioniert sich die NGO als Anlaufstelle für verschiedene Themen. Der Bereich Gesundheit wird dabei als Erstes benannt, ist also prominent positioniert und wird vor den Themen »Ernährung« oder »Tierethik« aufgelistet.

Das Thema Gesundheit ist auf den veganen Messen vor allem in einer Weise präsent, die die körperliche Fitness betont. Von professionellen Sportler*innen aus verschiedenen Bereichen, die im Wettkampfsport oder als Trainer*in tätig sind, wird auf der Bühne präsentiert, dass körperliche Höchstleistungen und vegane Ernährung einander nicht ausschließen. Die Sportler*innen sind dabei einerseits Expert*innen und andererseits verkörpern sie durch ihre Präsenz diese Sportlichkeit. Die Sportler*innen tragen bei ihren Auftritten zumeist körperbetonte Kleidung, wodurch die Muskulatur der Körper sichtbar präsentiert wird. Diese verkörperte Darstellung ist die praktische Evidenz für die getätigten Aussagen, die im Allgemeinen beinhalten, dass vegane Ernährung für (erfolgreiche) sportliche Aktivitäten kein Hindernis und zum Teil sogar vorteilhaft sei. Bei allen Vorträgen oder Diskussionsrunden zu diesem Thema ist das Interesse im Publikum sehr groß und die jeweiligen Veranstaltungen sind sehr gut besucht.

Die veganen NGOs versuchen durch verschiedene Kampagnen (vgl. für Beispiele Winter 2019) und in Form von Präsentationen im Rahmenprogramm der Messen vegane Ernährung als eine für Sportler*innen sehr gut geeignete Ernährungsform darzustellen. Die folgenden Aussagen einer/s NGO-Vertreter*in beschreiben dieses Vorgehen:

> B: Generell ist es uns schon ein Anliegen, auch zu sagen, dass auch Sportler sich vegan ernähren können. Und dass zum Beispiel gerade bei Sportlern tierische Produkte oft säurebildend sind und gerade bei Sportlern ja der Abbau von Laktat und Säure ja auch wichtig ist. Und dass durch eine vegane

> Ernährung, also es gibt noch keine Studien dazu, dass wir sagen können, sie ist leistungsfördernd, dennoch berichten, gibt es sehr viele Erfahrungsberichte, wo Sportler von einer höheren Leistungsfähigkeit sprechen. Von einer besseren Regenerationsfähigkeit. Und deswegen gibt es auch sehr viele vegane Leistungssportler schon mittlerweile. Oder Sportler generell, die sagen okay sie sind, also sie fühlen sich dann auch fitter. Dennoch gibt es hier gerade auch keine Studien zu. Dies sind einfach nur Erfahrungsberichte. Aber uns ist es schon ein Anliegen auch zu zeigen […] ich kann auch Höchstleistung beim Sport [bringen] und vegan leben. Und auch wenn es nicht bewiesen ist, vielleicht sogar besser. Oder ja, oder zumindest das Gleiche. (ExpInt\NGO_02a: 95)

Die von der Interviewperson benannten »Erfahrungsberichte«, in denen von einer »höheren Leistungsfähigkeit« die Rede sei, sollen eine fehlende wissenschaftliche Studienlage überbrücken. Dazu wird in der Sequenz die Argumentation nicht nur auf Basis der Berichte, sondern auch mit Bezug auf ernährungswissenschaftliches Wissen aufgebaut: Die Begründungen der (angenommenen) positiven Korrelation werden in den Begrifflichkeiten des (sport- oder ernährungs)wissenschaftlichen Spezialdiskurses geführt. Daraus lässt sich schließen, dass praktische Evidenz durch die Erfahrungsberichte, körperliche Präsenz der Sportler*innen und sport- und ernährungswissenschaftliches Wissen als Autoritäten ins Feld geführt werden, um einen positiven Zusammenhang von Veganismus und Sportlichkeit bzw. körperlicher Fitness und Leistungsfähigkeit zu belegen. Warum aber spielt auf veganen Messen (Leistungs-)Sport eine so große Rolle? Wie werden Sport, Gesundheit und Fitness auf veganen Messen thematisiert und welche diskursive Strategie ist damit verbunden?

Eine vegane Ernährung, so meine These, wird im Ernährungsdiskurs als potenzielle Bedrohung der körperlichen Leistungsfähigkeit gesehen. Dies lässt sich darüber ableiten, dass das Problem körperlicher Leistungsfähigkeit mit einer omnivoren Diät nicht als drängendes Problem verstanden wird. Die Thematisierung von veganer Ernährung und Sport hat zum Ziel, Befürchtungen aus dem Weg zu räumen, man könne mit einer veganen Ernährung nicht *richtig* Sport machen. Der auf den Messen häufig wiederkehrende Fokus auf dieses Thema deutet zudem auf die hohe symbolische Bedeutung körperlicher Fitness hin – Gesundheit wird zum Kapital (Brunnett 2016; vgl. auch 2.1.2 und Winter 2019, 452-5): Die Ernährung umzustellen auf eine vegane Ernährung wird in der Logik neoliberaler Gesundheitsdiskurse zu

einer Investition in die eigene körperliche Fitness und ist mit Gewinnchancen verbunden. Besonders eindrucksvoll lässt sich diese Diskursstrategie an einem Kochbuch analysieren. Vegane Ernährung wird hier als eine umfassende Möglichkeit zur Verbesserung des gesundheitlichen Zustands präsentiert. Es heißt hier:

> Vegane Ernährung bringt mehr Gesundheit und Vitalität, mehr Genuss und Energie, mehr Lebenszeit und -qualität, Ihr Wohlfühlgewicht – ganz nebenbei, eine leuchtendere Ausstrahlung, einen duften Körpergeruch, wirksame Anti-Aging-Effekte […], einen starken Schutzschild gegen viele moderne Zivilisationskrankheiten. (Dahlke 2014, 2)

Das ist eine breite Palette an Effekten, die vegane Ernährung laut diesem Kochbuch für den Körper und das Selbst habe.[3] Veganismus wird als »Gesundheitsprogramm« und »aktive Gesundheitsfürsorge« beschrieben. Die hier ausgeführten versprochenen Wirkungen des Veganismus werden im umfangreichen Ratgeberteil des Buches weiter ausgeführt. Insgesamt steht dabei einerseits im Vordergrund, dass viele Gesundheitsrisiken durch eine falsche Ernährung (mit)verursacht seien. Ernährung wird zu einem Mittel der umfassenden Selbststeuerung körperlicher Prozesse erklärt; mit dem schlanken und möglichst jung aussehenden Körper wird der Veganismus als Weg zu gängigen Schönheitsidealen positioniert. Veganismus erscheint in diesem Kochbuch als eine Ernährungsweise, die die Bedrohungen derzeitiger gesellschaftlicher Bedingungen in einem individuellen Rahmen abzufedern verspricht und zu einer Optimierung des Körpers und des Selbst beiträgt.

Die Darstellung in diesem Buch geht über das Körperliche hinaus, wenn ganz allgemein »Glück« versprochen wird: Eine »vollwertige vegane Ernährung« führe zu einem »Gewinn an Ausstrahlung« und lasse »die Stimmung […] [deutlich] steigen« (Dahlke 2014, 28-30). Wie im vorigen Unterabschnitt wird vegane Ernährung also auch hier mit positiven Affekten verbunden. Während es aber im Fall der oben zitierten Konsumentin das Bewusstsein über die nicht-Beteiligung an der Tierausbeutung ist, welches sich körperlich-affektiv äußert, wird in diesem Kochbuch argumentiert, dass es die Stoffe im Essen seien, die »glücklich« machen. Dies ist ein nicht unerheblicher

3 Die dargestellten Optimierungsversprechen aus dem analysierten Kochbuch lassen sich in leichten Variationen an mehreren Stellen wiederfinden. Der Verweis auf die Optimierung des Körpergeruchs muss allerdings als Besonderheit dieses Buches ausgewiesen werden.

Unterschied. Denn Fleisch und weitere Tierprodukte machen laut diesem Kochbuch die Konsumierenden aufgrund der enthaltenen Bestandteile »unglücklich«. Es stehen also anders als bei der oben Interviewten nicht die Fleischproduktion und die Tierhaltung im Vordergrund. Vielmehr werden die Ursachen für die Effekte in die konsumierten Lebensmittel verlagert. So wird an dieser Stelle die Relation zwischen dem Lebensmittel und dem Körper, in den es aufgenommen und verarbeitet wird, für das ausgelöste »Glück« verantwortlich gemacht. Diese Art der Argumentation zieht sich durch das gesamte Kochbuch und die Versprechen werden durch einen Bezug auf ernährungswissenschaftliches Wissen legitimiert. Zum einen wird auf die (nicht unumstrittene) »China-Study« und zum anderen auf die Position der US-Amerikanischen Gesellschaft für Ernährung (American Dietary Association, ADA) zu veganer Ernährung verwiesen.

Ernährungswissenschaftliches Wissen spielt also eine wesentliche Rolle, um positive Effekte von veganer Ernährung auf Körper zu belegen. Bemerkenswert ist nicht nur der Bezug auf naturwissenschaftliches Wissen und die damit verbundenen interdiskursiven Verknüpfungen, sondern auch, wie dies mit der Positionierung veganer Ernährung als Technologie des Körpers und des Selbst einhergeht. Die Verbindung von Veganismus, Sport, Fitness und Gesundheit kann als Strategie wie folgt interpretiert werden: Lebensmittel und Körper werden als Wissensobjekte hervorgebracht. Dies reiht sich zunächst in die Positionierung veganer Ernährung als rationale und dementsprechend wissenschaftlich unterfütterte Entscheidung ein. Diese Wissensfokussierung geht hier aber noch weiter. Mit interdiskursiven Verbindungen zum ernährungswissenschaftlichen Diskurs werden Nahrungsmittel als Objekte betrachtet, die (wissenschaftlich belegt oder belegbar) bestimmte Wirkungen im Körper auslösen und zu bestimmten Verkörperungen führen, wobei unter anderem die (sportliche) Leistungsfähigkeit, Körperform und Alterungsprozesse von der Ernährung beeinflusst werden können bzw. sollen. Darauf aufbauend wird argumentiert, dass vegane Ernährung im Gegensatz zum Karnismus diese zuletzt genannten somatischen Dimensionen positiv im Sinne hegemonialer Körperbilder beeinflussen könne. Die Verbindungen von Veganismus und Gesundheit lassen sich also zunächst allgemein unter dem Stichwort der *Selbstoptimierung* subsumieren: Zusammengefasst zeigt sich diese diskursive Verbindung von Veganismus, Sport und Gesundheit als naturwissenschaftlich begründete und damit rationale Selbstoptimierungstechnologie.

### 5.2.3 Veganismus und Männlichkeit

Der ideale, fitte Körper ist darüber hinaus vergeschlechtlicht. Die Verbindung von Veganismus mit dem fitten *Männer*körper stellt eine Spezifizierung der beschriebenen Strategie dar. Diese Strategie ist insofern bemerkenswert, als dass die sozialwissenschaftliche Forschung eine starke männliche Konnotation des Fleischkonsums herausgearbeitet hat und der Fleischverzicht im Umkehrschluss eher als weiblich konnotiert gilt (vgl. 2.2.1). Die Strategien, die ich nun diskutieren werde, sind also darauf ausgerichtet, dass der Veganismus als eine für Männer legitime Ernährungsweise positioniert und mit Formen hegemonialer Männlichkeit verbunden werden kann.

Zunächst zeigen Interviews auf den Messen aber, dass Veganer*innen mit der Norm, »Männer bräuchten Fleisch«, konfrontiert werden. An der folgenden Interviewsequenz mit einem veganen Konsumenten und einer veganen Konsumentin wird von negativen Reaktionen des jeweiligen Umfelds auf den praktizierten Veganismus berichtet:

> I: Und sonst [bekommt ihr] irgendwie Reaktionen aus dem Umfeld?
> B1(w): Mhm. Kommt drauf an. Aber die sind meistens leider eher negativ.
> B2(m): Mhm (bejahend).
> I: Inwiefern?
> B1(w): Dass man gleich diesen Stempel bekommt. Oder dann, immer dieses (veräppelnde Stimme): ›Ja, ich esse auch nur einmal in der Woche eine Scheibe Wurst.‹ Wo ich denke, ja (lachend), das muss ja jeder selber wissen.
> I: (lachend) Okay. Aber was waren so negative Erfahrungen, die du gemacht hast?
> B2(m): Es sind immer so dieselben Sprüche, die man reingedrückt bekommt. Jetzt gerade als Mann ist schon ein bisschen härter. Da kriegt man immer ›Ja, du brauchst doch [unv.] Fleisch auf den Teller.‹
> I: Wirklich?
> B2(m): Ja. Aber muss man drüber.
> I: Ja. Wie gehst du damit um?
> B2(m): (lachend) Muss man drüberstehen. Ich erzähle halt immer, wie es mir ergangen ist, ja.
> I: Mhm (nachvollziehend). Und was sagst du dann?
> B2(m): Ich habe halt nächteweise Bauchkrämpfe gehabt. Und ja, alles weggelassen. Dann hatte ich es nicht mehr. Ja, dann sieht es auch jeder ein, sagt: ›Okay. Solange es dir guttut.‹ (FeldInt\XOND_04: 25-36)

Beide Befragten schildern mir an dieser Stelle negative Erfahrungen in ihrem Umfeld, die sie auf ihre vegane Ernährung zurückführen. Die erste Antwort von B1 verweist auf einen Rechtfertigungszwang, den die befragte Person mit ihrer Ernährung der Erzählung zufolge *bei anderen* Personen aus ihrem Umfeld erzeugt. Ihr Bericht, dass diese häufig angeben würden, »nur wenig« Fleisch zu essen, verweise auf eine erhöhte Legitimität ihres Veganismus – zumindest in bestimmten Milieus –, der hier implizit von ihr beansprucht wird. Allerdings bleibt dies implizit, da sie keine Überzeugungsabsicht für andere geltend macht: »muss jeder selber wissen«. Anders sieht es für den zweiten Befragten aus, den ich dann ins Gespräch einbinde. Dieser führt seine schlechten Erfahrungen explizit auf die Kategorie Geschlecht und die Norm, als Mann müsse er doch Fleisch essen, zurück. In seinem Fall ist es also so, dass der Rechtfertigungsdruck *von anderen* Personen ausgeht und er dies auf den Faktor Geschlecht zurückführt. Er sieht folglich einen Rechtfertigungsdruck und legitimiert seine Ernährungsumstellung mit gesundheitlichen Problemen. In der expliziten Erwähnung des Geschlechts deutet sich an, dass eine Verbindung von Männlichkeit und Veganismus eine besondere Legitimation verlangt. Im Gegensatz dazu wird in der zitierten Interviewsequenz die erste Rechtfertigungsvariante nicht explizit vergeschlechtlicht und in der Beschreibung liegt der Rechtfertigungsdruck auch eher auf der Seite omnivorer Personen. Negative gesundheitliche Folgen, die klar benennbar und konkret sind, also keine Gesundheits*risiken* darstellen, werden hier als eine akzeptierte Legitimation, als Mann vegan zu leben, dargestellt.

Auch bei den NGOs lassen sich Strategien identifizieren, die Veganismus, Fitness und Männlichkeit zusammenbringen. Diese Strategien zielen vor allem darauf, vegane Ernährung als positive Körpertechnologie zur Erreichung idealer Männerkörper zu positionieren. Ein*e Vertreter*in einer vegan/vegetarischen NGO berichtet:

> I: Was glaubst du, woran das liegt, dass jetzt so ein doch gesteigertes Interesse an veganer Ernährung da ist? Was sind so die Hauptgründe dafür?
> B: […] Pragmatisch gesprochen war es wahrscheinlich sehr wichtig, dass sich gewisse Persönlichkeiten in der Öffentlichkeit entweder selbst neu erfunden haben oder wenn sie vorher schon existiert haben, sich für die vegane Sache ausgesprochen haben. Weil Menschen folgen ja vor allem Handlungsalternativen, wenn sie irgendwo Beispiele sehen und wenn sie nicht die Ersten sein müssen. Und es gibt Untersuchungen, die zeigen sehr gut, das beste Argument für Verhaltensänderungen ist, wenn andere es auch machen. Und

> je mehr öffentliche Vorbilder und Prominente oder Fernsehköche oder was auch immer, Musikstars etc., Politiker*innen es gibt, die sich für dieses Thema aussprechen, umso mehr Follower*innen gibt es auch. Und ich glaube, im deutschsprachigen Raum sind da hervorzuheben der Attila Hildmann[4] und auch der Karl Ess. Karl Ess ist ein Begriff?
> I: Nein, mir jetzt nicht.
> B: Der wichtigste Fitness-Youtuber Deutschlands. Der hat tatsächlich eine Reichweite von achthunderttausend Leuten auf Facebook. Und auf Youtube 300.000 Follower. Und Jugendliche, männliche Jugendliche, die früher die Desinteressiertesten waren an dem Thema, sehen dann einen Muskelprotz, der viel Geld hat und Ferrari fährt etc., der eben auch vegan lebt.
> I: Das ist spannend.
> B: Und da hat sich auch sehr viel getan. Also heutzutage durch diese Fitness-Youtuber gibt es jetzt einige. […] Das sind Vorbilder auf Youtube und die leben vegan. Und dementsprechend gibt es auch Menschen, die das sehen und die sich damit, die vielleicht immer schon, die vielleicht immer schon nicht so viel Fleisch essen wollten. Aber sie haben sich nicht getraut, weil sie haben Angst gehabt, dass sie sonst Muskeln verlieren oder was auch immer. Und ähm, ich glaube, das hat eine große Rolle gespielt, in dem Ganzen. (ExpInt\NGO_01: 21-6)

Die befragte Person verweist auf sozialpsychologische Forschungen, die belegen würden, dass das Verhalten von bekannten oder berühmten Persönlichkeiten, die Handlungsalternativen vorleben, am wirkungsvollsten sei. Bemerkenswert ist, dass dann die Figuren Attila Hildmann und Karl Ess hervorgehoben werden. Die befragte Person geht davon aus, dass es vor allem junge Männer sind, die beginnen, sich dadurch für vegane Ernährung zu interessieren. In ihrem Auftreten strahlten diese Figuren Karl Ess und Attila Hildmann mit muskulösem Körper und protzigem Auto eine Anziehungskraft auf die männlichen Jugendlichen aus. Die befragte Person thematisiert also ein Männlichkeitsbild, das sich durch eine starke Orientierung an der körperlichen Fitness, der Ausbildung eines muskulösen Körpers und dem Ausleben eines hedonistischen Lebensstils auszeichnet. Diese Figuren könnten also zeigen, dass Männer auch »richtige Männer« sein könnten, wenn sie sich vegan ernährten: Männer mit Muskeln und schnellen Autos. Ohne diese Vorbilder sei eben die

4 Das Interview fand zeitlich deutlich vor dem Bekanntwerden Hildmanns rechtsextremer Aktivitäten statt.

»Angst« vor einem Verlust an Muskeln und damit an Männlichkeit da gewesen, die die Verbindung von Männlichkeit und veganer Ernährung verhindert hätte. Im Kontext dieser Expert*innenschilderung steht, warum NGOs – ob auf veganen Messen oder darüber hinaus – strategisch mit Figuren für den Veganismus werben, die diesem Männlichkeitsmodell entsprechen: Die zu einem großen Teil männlichen Sportler sollen zeigen, dass Männer keine Angst vor einem »Muskelverlust« haben müssten, wenn sie sich vegan ernährten.

Ausgehend von diesem Interview mit eine*r NGO-Vertreter*in lohnt ein Blick auf die genannten Figuren, um die Konturen des hier vorgebrachten Männlichkeitsmodells zu verdeutlichen. Die Konstruktion richtiger Männlichkeit baut, wie bereits deutlich wurde, zentral auf körperlicher Stärke auf. Auf Fleisch zu verzichten, ist nun nicht nur legitim, sondern lässt sich auch als besonders konsequentes Eintreten für das hegemoniale Ziel des muskulösen Körpers auslegen. Im Kochbuch des im Interview erwähnten Attila Hildmann findet sich ein deutlicher Verweis auf dieses Männlichkeitsmodell. Er schreibt: »Als Fleischesser wog ich 105 Kilo: antriebsarm und zu dick. Heute als Veganer wiege ich 70 Kilo: austrainiert und voller Tatendrang« (Hildmann 2011, 17). Darüber sind zwei Bilder, worauf er einmal mit Doppelkinn und einmal mit nacktem Oberkörper und deutlich sichtbarem ›Sixpack‹ zu sehen ist. In dieser Gegenüberstellung sind wesentliche Elemente dieser Männlichkeitskonstruktion erkennbar. Die vegane Ernährung wird mit seinem »austrainierten« Körper zusammengebracht, auf dem Foto ist darüber hinaus sein unbekleideter Oberkörper mit einem ›Sixpack‹ zu sehen, also *dem* Symbol für eine starke Männlichkeit. Durch die gewählte Form der Gegenüberstellung wird das noch deutlicher. Die Abwertung eines »zu dicken« Körpers geht mit der Zuschreibung von »Antriebsärme« einher, während der trainierte Körper mit »Tatendrang« zusammengedacht wird. Dies bedient die oben bereits benannten neoliberalen Gesundheitsregime, in denen Schlankheit mit Leistungsbereitschaft zusammengedacht wird und die Arbeit am Körper und die Arbeit am Selbst als Bedingung für sozialen Erfolg (materialisiert im Körper und im Sportwagen) gerahmt werden. Der oben dargestellte Fitnessimperativ wird hier auf spezifische Weise männlich ausgelegt.

Wenn darüber hinaus Veganismus als »Challenge« gerahmt wird (»Vegan for Fit. Die Attila Hildmann 30-Tage-Challenge« lautet der Titel eines weiteren Kochbuches), erhält dieser Ernährungsstil stark kompetitiven Charakter. Veganismus kann als Beweis der eigenen Willenskraft und so als Einsatz im Spiel unter Männern dienen. Ein Konsument auf der »XOND« schildert eine solche Motivation, die eigene Ernährung umzustellen:

> B: Bei mir war es eigentlich einfach nur zu wissen, ob ich es kann oder nicht. Weil es immer so: ›oh, krass. Vegan.‹ Also es war halt bei mir in der Familie, im Bekanntenkreis hat es halt niemand gemacht. Und alle hatten voll Respekt davor. Was kann man essen? Irgendwie. Und ich wollte halt testen, ob ich es kann. Ob ich es durchhalte. (FeldInt\XOND_03: 15)

Der Befragte deutet seinen Veganismus als Distinktionskriterium gegenüber anderen, mit dem er sich und anderen etwas beweisen könne. Dementsprechend erwarte er sich den »Respekt« aus seinem Umfeld, weil er sich getraut habe, es auszuprobieren. Er liefere für sich und seinen Bekanntenkreis den Beweis, dass er stark genug sei, diese »krasse« Einschränkung des Lebensmittelangebots »durchzuhalten«. Die Verbindung von Veganismus, Männlichkeit und Stärke gehe nicht nur über die körperliche Kraft. Es gehe, folgt man dieser Aussage, um Willensstärke, eine Ernährung durchzuhalten, die von der »üblichen« Mischkost abweiche. Der so ausgedeutete Veganismus führe ein kompetitiv ausgerichtetes Verständnis von Ernährung aus, wodurch sich die Praktizierenden Statusgewinne gegenüber anderen erwarten (können).

Zusammengefasst lässt sich zeigen, dass die Verbindung von Veganismus und Männlichkeit über die weiterführende Auslegung der Verbindung von veganer Ernährung und Fitness hin zu körperlicher Stärke funktioniert und zusätzlich durch die Konnotation als Herausforderung auch mit mentaler Stärke verbunden werden kann: Vegan ist *doppelt* stark. Damit orientiert sich die anvisierte Männlichkeit an Stärke und (Selbst-)Kontrolle und knüpft direkt an die zuvor analysierten Selbstoptimierungsimperative an, indem eine vegane Ernährung als Weg zu einem idealen Körper und dieser als Garant für sozialen Erfolg dargestellt wird. Das Klischee des »schwächlichen Vegetariers«, von dem Setzwein (2004: 133) noch berichtet, wird nicht dadurch entkräftet, dass etwa Stärke gar kein attraktives Ziel sei, sondern vielmehr wird das vorherrschende Ideal des starken Mannes reproduziert. Die Produktion des starken Männerkörpers ist ein entscheidender Faktor in der Abgrenzung von Männlichkeit gegenüber Weiblichkeit. Während mit dem Fleischkonsum ein wesentlicher Faktor des *doing gender* bei der jeweiligen Mahlzeit wegfällt, wird mit der Arbeit am muskulösen Körper die Zweigeschlechtlichkeit und damit verbundene Hierarchisierung (›starkes‹ und ›schwaches‹ Geschlecht) (re)produziert und abgesichert. Gegenüber anderen (auch vegetarischen) Männlichkeiten grenzt sich dieses Modell durch eine stärkere Konsequenz ab, um das hegemoniale Körperideal zu verkörpern und einen Ernährungsstil zu verfolgen, der eine besondere Willensstärke einfordert. Diese Strategie nimmt dem

Veganismus die Eigenschaft, ›Schwächlinge‹ zu produzieren und damit entmännlichend zu sein. Vielmehr ist mit veganer Ernährung auch der Aufbau von Muskeln möglich und dies ist die Voraussetzung dafür, den Veganismus mit dem hegemonialen Männlichkeitsideal der Stärke zu verbinden.

### 5.2.4 Zwischenbetrachtung: ethisch/fit/männlich – vegan

In der Zusammenschau ist der Befund festzuhalten, dass diskursive Bezüge auf ethisch-politische Diskurse, auf neoliberale Gesundheitsdiskurse und hegemoniale Männlichkeiten voneinander zu unterscheiden sind. Während Erstere auf verschiedene Arten sowohl auf das Selbst als auch auf andere Entitäten gerichtet sein können, sind mit den Gesundheitsdiskursen und der hier analysierten Männlichkeitskonstruktion Diskurse adressiert, die sehr stark mit Selbstoptimierungsimperativen aus allgemeinen Gesundheitsdiskursen korrespondieren. Die so vorgenommene Positionierung des Veganismus lässt sich damit in den Kontext einer als ›neoliberal‹ kritisierten Responsibilisierung der Einzelnen für ihre Gesundheit und vor allem Fitness verstehen. Diese Strategie dockt damit an gesellschaftliche hegemoniale Diskurse eines Gesundheits- und Körperverständnisses an, das die Einzelnen sowohl für ihre eigene Gesundheit, Fitness und Krankheitsvermeidung verantwortlich macht und symbolisch als ›gesund‹ geltende Praxen aufwertet, wie es von Brunnett (2009) ausführlich beschrieben wird, als auch mit dem Versprechen lockt, durch gesellschaftlich anerkannte, körperliche Idealbilder (schlank und sportlich) sozialen Erfolg zu erreichen (vgl. auch Villa 2013).

Aus einer geschlechtersoziologischen Perspektive legen insbesondere die Anknüpfungen an die Fitness- und die daran anschließenden Männlichkeitsdiskurse eine nähere Betrachtung nahe. Veganismus wird mit einem auf das eigene körperliche Wohl und vor allem auf die eigene körperliche (und sportliche) Leistungsfähigkeit hin gerichteten Verständnis von Gesundheit verbunden. Aus dieser Verknüpfung heraus erscheint es legitim, von der ›normalen‹ Ernährung abzuweichen. Denn es wird erkennbar, dass für Männer der Verzicht auf tierische Lebensmittel, insbesondere Fleisch, in besonderer Weise legitimierungsbedürftig ist. Fleischfreie Ernährung gilt folglich als eine Ernährungsform, die für körperliche Leistungsfähigkeit problematisch ist, während dies für omnivore Ernährung nicht zu gelten scheint. Diese in besonderem Maße für Männer problematisierte Verbindung stützt die These, dass der männliche Körper über seine körperliche Stärke und Leistung definiert wird. Dass körperliche Leistungsfähigkeit und Männlichkeit unter anderem

von den NGOs strategisch eingesetzt wird, soll darauf abzielen, dem Veganismus die Konnotation zu nehmen, eine Gefahr für Muskulösität und damit für Männlichkeit zu sein.

Ein weiterer zentraler Befund ist, dass die Anknüpfung an hegemoniale Gesundheitsdiskurse und Männlichkeit auf einem Wissen aufbaut, das sich interdiskursiv aus Wissensbeständen der naturwissenschaftlich orientierten Ernährungswissenschaften speist. Diese Wissensbezüge lassen sich dahingehend deuten, dass der Veganismus einen Teil seines Erfolgs daraus bezieht, dass es (zumindest teilweise) gelingt, ihn mit dieser gesellschaftlich legitimen Form von »Orientierungswissen« zu verbinden: Mit Bezügen auf naturwissenschaftliches Wissen kann diese Ernährungsform begründet werden und im Kontext hegemonialer Gesundheits- und Männlichkeitsdiskurse Legitimität gewinnen. Dadurch, dass der Veganismus als eine Ernährungsform gilt, die sich gesundheitlich positiv in Bezug auf sogenannte »Wohlstandskrankheiten« auswirkt, verzeichnet die Umstellung der und Abweichung von der normalen Ernährung Legitimitätsgewinne.

## 5.3 Flexitarismus

Bei den Messen ist offensichtlich, dass für die meisten Aussteller*innen die veganen Produkte im Vordergrund stehen und weniger der Lebensstil. Vegane Lebensmittel werden also nicht mit dem Veganismus verbunden bzw. vor allem bei nicht-veganen Messen erfolgt eine auffällige Distanzierung, indem vor allem sogenannte Flexitarier*innen angesprochen werden sollen. Mit einer solchen Differenzierung zwischen Veganismus und veganen Lebensmitteln wird die Kategorie der Flexitarier*innen (mit)erschaffen. Diese diskursive Strategie wird sowohl von den veganen und vegetarischen NGOs als auch von den Akteur*innen der Lebensmittelindustrie getragen. Die Kategorie der Flexitarier*innen ist eine, die sich über den Kontext der veganen Messen hinaus findet und eine Verbindungslinie und Kontinuität zwischen den Messen darstellt (die einzige Messe in meinem Sample, bei der diese Kategorie keine Rolle gespielt hat, war die »Tier&Technik«). Eine Person, die an der Organisation (auch) veganer Messen beteiligt ist, beschreibt mir die Besucher*innen der veganen Messen dementsprechend folgendermaßen: »Entscheidend sind natürlich Veganer, Vegetarier, die kommen. Aber auch Flexitarier, die einfach tierische Produkte vermindern möchten, weniger konsumieren.« (ExpInt\Messe_01: 23) Unter dem Label flexitarisch werden die Personen zusam-

mengefasst, die ihren Fleischkonsum »vermindern möchten«. Es ist also im Gegensatz zu vegetarischen und veganen Ernährungsstilen keine klare und feste Regel bezüglich des Konsums von Fleisch und anderen Tierprodukten mit dieser Kategorie verbunden, sondern eine, die sich als ein Verhältnis (»weniger«) zur ›normalen‹ Mischkost definiert. Außerdem wird dies als Absicht formuliert und nicht als eine strikte Praxis, die Flexitarier*innen *möchten* weniger Fleisch konsumieren. Was verbirgt sich hinter der diskursiven Strategie, vegane Lebensmittel mit der Kategorie der Flexitarier*innen zu verbinden?

In diesem Unterkapitel werde ich zunächst zeigen, wie die diskursiven Praxen dahingehend zugespitzt werden, dass die symbolische Beziehung der veganen Lebensmittel zum Veganismus abnimmt und so *entideologisiert* werden (5.3.1). Ausgehend davon werden diese dann mit dem Ernährungsstil des »Flexitarismus« zusammengebracht und so in den ›normalen‹, also omnivoren, Essalltag integriert. In der Produktion der Lebensmittel (5.3.2) zeigt sich dies in der Zusammenarbeit der vegan/vegetarischen NGOs und der Fleischindustrie. Zusammenfassend kann die Strategie des Flexitarismus als eine Strategie zur Umwandlung des Veganismus *und* des Karnismus betrachtet werden und fordert so Hegemonien heraus (5.3.3).

### 5.3.1 Die Entideologisierung veganer Lebensmittel

Die vegan/vegetarischen NGOs adressieren nicht (mehr) nur Vegetarier*innen und Veganer*innen und versuchen nicht, ausschließlich für diesen auf striktem Verzicht von Fleisch und Tierprodukten basierenden Ernährungsstil zu werben. In einem Interview mit ein*er Vertreter*in einer NGO wird am Ende des Interviews diese Kategorie hervorgehoben:

> I: Gibt es sonst von dir noch Sachen, die wichtig sind, die wir jetzt noch nicht besprochen haben?
> B: […] Und was glaube ich auch noch sehr wichtig ist, das habe ich glaube ich auch noch gar nicht gesagt: Diese Vermischung zwischen vegetarisch, vegan und flexitarisch ist tendenziell für die Anzahl der fleischreduzierenden Menschen positiv. Weil die wenigsten wollen sich halt in eine Schublade einordnen. Und und und, wenn man jetzt entscheiden müsste, man ist jetzt vegan für immer und ewig und wird dann als veganer Mensch wahrgenommen und wird assoziiert mit allen den Trotteln, die es auch gibt, die vegan sind. Das ist nicht so sexy. […] Und 80 % der Menschen, die das kaufen [fleischfreie Produkte, Anm.], sind auch wirklich nicht vegetarisch. Also

> eh (.) sozusagen, die Möglichkeit Fleisch zu reduzieren. Und vielleicht, fast immer vegan zu essen. Aber auch einmal eine Ausnahme zu machen. Ist für viele so in diesem Selbstverständnis und der Selbstidentifikation durchaus positiv, glaube ich. (ExpInt\NGO_01: 76-7)

In dieser Interviewsequenz, die am Ende des geführten Interviews liegt, wird das Thema des Interviews vom Veganismus um die Kategorie flexitarisch erweitert. Für die Analyse, warum die Kategorie des Flexitarismus thematisiert wird, ist aufschlussreich, warum die Interviewperson dies als Vertreter*in einer vegan/vegetarischen NGO als positiv betrachtet: Es geht um die »Anzahl der fleischreduzierenden Menschen«. Es geht also nicht darum, die Menschen konsequent vom ›richtigen‹, also im Fall der hier interviewten NGOs veganen, Ernährungsstil zu überzeugen, sondern zu einer gesellschaftlichen Gesamtreduktion des Fleischkonsums beizutragen, wobei dann jede Reduktion zählt. Dies zeigt sich an der geschilderten Beobachtung de*r Interviewpartner*in, dass vegetarische Produkte zum Großteil nicht von Vegetarier*innen oder Veganer*innen gekauft werden. Unabhängig davon, ob sich dies statistisch belegen lässt, stimmt diese Beobachtung mit der Diskrepanz zwischen der großen diskursiven Präsenz veganer Ernährung und der geringen Anzahl an Veganer*innen in statistischen Umfragen überein und bestätigt die interviewte Person in der strategischen Ausrichtung der NGO: Der zentrale strategische Schritt ist, dass der Konsum von veganen Lebensmitteln unabhängig von einem veganen Lebensstil erfolgt. Dahinter steckt die Einschätzung, dass viele nicht in die »Schublade« einer als unattraktiv wahrgenommenen Identitätskategorie gesteckt werden möchten. Eine dieser Expert*inneneinschätzung entsprechende Ablehnung von »veganen Trotteln« findet sich auch im Kochbuch von Attila Hildmann und wird hier inhaltlich weiter spezifiziert: Der Autor distanziert sich von Tierrechtsaktivist*innen und bezeichnet diese als »Nahrungs-Extremisten« (Hildmann 2011, 20). Die von Hildmann vertretene Distanzierung von einem als »extrem« verstandenen Veganismus bezieht sich auf einen Veganismus, der ausgehend von einer ethisch-politischen Motivation eine *strikte* (im Gegensatz zur flexiblen) Grenze zieht zwischen dem, was ›erlaubt‹ ist, und dem, was nicht erlaubt ist, und dies auch von allen einfordern würde. Diese Abgrenzung positioniert die Auslegung des Veganismus als ›ideologische‹ politische Praxis, die nicht im Bereich des Normalen und der Mitte verortet wird, sondern an den »extremen« sozialen Rändern.

Mit den Flexitarier*innen wird eine neue Konsument*innenkategorie von NGOs und der Lebensmittelindustrie gemeinsam erschaffen. Ich beschreibe

dies als ›erschaffen‹, weil diese Konsument*innenkategorie nicht wie Veganer*in oder Vegetarier*in auf eine Selbstdefinition und bewusste Entscheidung für diesen Ernährungsstil zurückgeht. Es ist in erster Linie ein Marketingbegriff, mit dem eben jene erreicht und für Marketingzwecke benannt werden können, die sich (womöglich aus den zuvor geschilderten Gründen) nicht mit diesen Selbstdefinitionen identifizieren können oder wollen. Dabei ist der Begriff breit genug, um damit eine sehr große Anzahl an Personen erreichen zu können. In einem Vortrag auf der »ANUGA« zum Thema »Vegane Siegel« macht ein*e Vertreter*in einer veganen NGO die Produktion und Zertifizierung veganer Produkte für potenzielle Produzent*innen interessant: Es wird in dem Vortrag berichtet, dass das Konsument*innensegment für diese Produkte kein kleiner »Nischenmarkt« sei, auch wenn nur 1 % der Bevölkerung sich als Veganer*innen bezeichne. Vielmehr wird auf einer Folie auf der Grundlage von Marktforschungsdaten angegeben, dass etwa 50-56 % der deutschen Bevölkerung Flexitarier*innen oder »Fleischreduzierer« seien. Auch von den über 40 % Fleischesser*innen würden noch über 60 % über eine Reduktion des Fleischkonsums oder sogar eine vegetarische Kost zumindest nachdenken (ANUGA\Vortrag Vegan Siegel). Indem eine vegan/vegetarische NGO versucht, Lebensmittelunternehmen auf einer großen (omnivoren) Ernährungsmesse davon zu überzeugen, erstens vegane und vegetarische Produkte zu produzieren und diese zweitens auch mit einem entsprechenden Siegel zertifizieren zu lassen, werden die Flexitarier*innen zu einer gemeinsamen Zielgruppe der NGOs und der Lebensmittel- und sogar Fleischindustrie.

Der Erfolg der Strategie, die veganen Lebensmittel diskursiv vom Veganismus zu entkoppeln, zeigt sich daran, dass damit eine erhöhte Reichweite veganer Fleischalternativen ermöglicht wird. So wird bei der (eigentlich als starker Kontrast im Sample vorgesehenen) Fleischereifachmesse »Süffa« ein Vortrag zu »Alternativen Proteinquellen« im Rahmenprogramm platziert, in dem Verfahren zur Produktion von Fleischalternativen vorgestellt werden. Aufgefallen ist dabei, dass sowohl im mündlichen Vortrag als auch auf der dazugehörenden PowerPoint-Präsentation klargestellt wird, dass die alternativen Proteinprodukte »nicht ideologisch motiviert« (Süffa\Foto: Vortrag ›Alternative Proteinquellen‹) sind. Dies ist bemerkenswert: Auf einer Fleischereifachmesse werden vegane Lebensmittel vorgestellt und ins Rahmenprogramm aufgenommen. Diese Platzierung basiert auf einer bestimmten diskursiven Strategie: Diese Produkte werden zwar als »Alternativen« benannt, aber sie stellen keinen *ideologischen* Gegensatz zu tierischem Fleisch dar. Ve-

gane Lebensmittel werden in dem Vortrag als »alternative Proteinquellen« zusammen mit Fleischprodukten aus Insekten und anderen (nicht veganen) Produktionsansätzen zusammengefasst. Die Positionierung und Hervorbringung der Lebensmittel als »Proteinquellen« ist darüber hinaus eine direkte Referenz an naturwissenschaftliches Wissen: Protein verbindet verschiedene Produkte aufgrund ihres vergleichbaren Gehalts an diesem Makromolekül. Was also hier als zentrales Kennzeichen dieser Produkte hervorgehoben wird, sind deren Nährstoffe und damit deren Wirkung oder Rolle im körperlichen Stoffwechselprozess und nicht, dass sie ohne Tierleid auskommen oder Ähnliches. Ausgehend davon bezeichne ich die explizite Abkopplung der veganen Lebensmittel vom Veganismus als Strategie der »Entideologisierung«.

Eine ähnliche Positionierungsstrategie lässt sich auch auf der Fachmesse »ANUGA« beobachten. Ein Trendforschungs- und Marketinginstitut hat einen Stand direkt im Eingangsbereich, den alle Besucher*innen dieser auf mehrere Hallen aufgeteilten Messe passieren müssen. Zentral auf diesem Stand ist ein großer Aufsteller zum Thema »Plant-Based Potential« platziert. In einem Faltblatt des Instituts, in dem die »Top Ten Trends 2017« aufgelistet sind, wird Platz zwei an »plant based«-Produkte vergeben:

> »As plant milks, meat alternatives and vegan offerings have rapidly moved into the mainstream, consumers are looking for innovative options to take the inherent benefits of plants into their daily lives.« (FeldMat\Innova_Top Ten Trends 2017: 1)

An dieser Rahmung wird eine zweite Spielart der Entideologisierung deutlich: Die Produkte werden als *plant based* bzw. pflanzlich bezeichnet. Damit werden Lebensmittel semantisch nicht mit dem Veganismus verbunden, sondern aufgrund ihrer Produktionsherkunft beschrieben. Mit der Beschreibung ›plant based‹ oder ›pflanzlich‹ wird eine semantisch vom Begriff ›vegan‹ unterschiedene Kategorie gewählt. Die Produkte sind damit nicht mehr symbolisch unmittelbar an den Lebens- und Ernährungsstil Veganismus gekoppelt, der mitunter als »ideologisch« wahrgenommen wird. Diese Produkte sind damit ohne größere Umstände auch in omnivore Ernährungsweisen integrierbar. Darüber hinaus würden diese Lebensmittel laut dieser Marktforschung wegen der positiven Effekte für die Essenden in die gewöhnliche Ernährung integriert und nicht aufgrund der Produktionsbedingungen dieser oder anderer Lebensmittel – sie knüpfen also an die Gesundheitsdiskurse an. Aufgrund ihrer »inherent benefits« werden diese konsumiert, nicht um negative Aspekte der Produktion zu vermeiden.

Der Flexitarismus stellt eine Kategorie dar, die vor allem als Marketingkategorie für die Produzent*innen von Fleischalternativen und veganen NGOs erschaffen wurde. Symbolisch und semantisch werden damit pflanzliche/vegane Lebensmittel »entideologisiert« und vom Veganismus abgelöst. Insbesondere für die Praxis der vegan/vegetarischen NGOs ist dies nicht selbstverständlich. Denn mit dieser Strategie ist die Zielrichtung nicht primär, die Menschen vom Vegetarismus oder Veganismus zu überzeugen, sondern den Fleischkonsum zu reduzieren. Darüber hinaus sollen durch die dargestellten Praxen Firmen beeinflusst werden, pflanzliche Produkte herzustellen. Dazu ist eine Trennung dieser Lebensmittel von der veganen »Ideologie« notwendig.

### 5.3.2 Kooperationen zwischen NGOs und der Fleischindustrie

Die Kategorie der Flexitarier*innen ermöglicht Kooperationen zwischen Fleischindustrie und den vegetarischen und veganen NGOs. Da diese nicht selbstverständlich sind, soll dieses Verhältnis im Folgenden aus der Perspektive der NGOs näher beleuchtet werden. Zunächst wird die Lebensmittelindustrie insgesamt als eine wichtige Ansprech- und Kooperationspartnerin für die NGOs benannt. Ein*e interviewte Vertreter*in hebt diesen Bereich als »die Wirtschaft« hervor und schildert auf Nachfrage etwas genauer, wie diese Kooperation aussieht:

> I: Wer sind die wichtigsten Kooperationspartner? Du hattest ja einmal die Wirtschaft genannt.
> B: Ja, also mit der Wirtschaft wollen wir sehr gerne kooperieren und tun das auch. Also zum Beispiel im Bereich des Gütesiegels kennzeichnen wir Firmen und im Bestfall fragen die uns dann halt auch zum Beispiel nach neuen Produktideen oder nach anderen Sachen. (ExpInt\NGO_01: 6-7)

Diese Offenheit für Kooperationen wird bei allen Vertreter*innen der NGOs, die ich interviewe, deutlich. Eine der wichtigsten Formen der Zusammenarbeit sind die Gütesiegel, die die NGOs vergeben. Die Initiative geht aber nicht nur von den Firmen aus, manche NGOs gehen auch von sich aus auf die Firmen zu:

> B: Wir machen immer mal wieder Kooperationen mit Unternehmen. Wenn Unternehmen zum Beispiel Stoffe austauschen wollen, wie ich schon gesagt hatte. Aber auch, wenn es halt irgendwie passt.

> I: Was heißt das? Wie kann ich mir das vorstellen, dass es passt?
> B: […] In der Vergangenheit haben wir zum Beispiel mit [Fleischproduzent A] zusammengearbeitet. Um einfach zu zeigen: ›Hey, ihr könnt eure Produkte auch vegetarisch machen‹. […] Es [hat] einen enorm hohen Impact, wenn [Fleischproduzent A] mit ihren Produkten eine vegetarische Linie hat. Die verkaufen die halt gut und gerade Flexitarier oder Fleischesser vertrauen dann halt eher so einer Marke. (ExpInt\NGO_02a: 18-20)

In dieser Darstellung wird mit der Einschränkung, dass »es halt irgendwie passt«, die Kooperation zwischen der NGO und dem Fleischproduzenten A dargestellt. Diese Kooperation zielt auf die Produktentwicklung der Unternehmen einerseits, andererseits wird hier davon ausgegangen, dass die (flexitarischen) Konsument*innen »so einer Marke«, also einer Firma, die mit ihren Fleischprodukten am Markt etabliert ist, mehr Vertrauen entgegenbringen würden, als einer Firma, die sie nicht kennen. Die zu Beginn gemachte Einschränkung macht dabei aber deutlich, dass die Kooperation für die NGOs nicht unbedingt friktionsfrei ist. Die Aussicht auf einen »enorm hohen *impact*« legimitiert diese Strategie im Sinne der Zielsetzung, möglichst viele Menschen zur Reduktion (im Gegensatz zur strikten Ablehnung) von Fleischprodukten zu bewegen. Die Widersprüchlichkeit, als vegan/vegetarische NGO mit Fleischproduzenten zusammenzuarbeiten, ist de*r Vertreter*in der NGO bewusst:

> B: Da sind wir uns bewusst, dass wir da halt aufpassen müssen, mit welchen Firmen wir zusammenarbeiten. […] Also es wird dann immer sehr gut ausgelotet, in welchen Bereichen wir zum Beispiel zusammenarbeiten können. (ExpInz\NGO_02a: 20)

Ein*e Vertreter*in einer anderen NGO führt die Kooperationsstrategie wie folgt aus:

> I: Ich finde es spannend, diese Kooperationen zwischen [NGO] und den großen Fleischkonzernen, wie [Fleischproduzent A] oder eben [Fleischproduzent B]. Können Sie da nochmal darüber ein bisschen erzählen, wie das zustande gekommen ist? Und wie das abgelaufen ist?
> B: Ja. Also ich glaube, ein ganz großer Aspekt davon ist, dass wir praktikabel sind, was unsere Arbeit angeht. Und auch einfach, natürlich auf der einen Seite befürworten wir Menschen, die also in ihrem Alltag nachhaltige Unternehmen unterstützen, die regional und bio sind. Aber wir sind ja Realisten. Und wir wissen, dass letztendlich die großen Konzerne die Produktpalette in

> den Supermärkten mitgestalten. Und dass die letztendlich ja auch die Möglichkeit haben, wirklich große Bereiche in so einem Regal – ich meine, das sieht man ja manchmal: Einfach wie viel Platz die einnehmen können. Was letztendlich ja nicht nur dem geschuldet ist, dass die Leute so viel kaufen. Sondern, dass es auch eingekauft wird. Und wir wissen, dass auf der anderen Seite Leute – das können wir ja selber bei uns beobachten – eher zu einem Produkt greifen, was sie schon kennen. Oder von einer Firma, die sie jetzt schon kennen. Also auch ich würde dann eher bei einem neuen Produkt, bei einer Marke, wo ich schon gute Erfahrungen gemacht habe, zugreifen, als bei was völlig Unbekanntem. Und wir wissen, dass das so ist. Und deswegen befürworten wir es auch, wenn solche Firmen den Weg gehen und vegane Produkte auf den Markt bringen. (ExpInt\NGO_03: 15-6)

In dieser Sequenz wird die Zusammenarbeit ebenfalls mit dem Vertrauen der Konsument*innen in die Marke der Fleischproduzenten begründet. Dadurch, dass diese Konzerne in den Supermärkten bereits etabliert sind, seien sie mit einer gewissen Marktmacht (woraus eben der oben benannte *impact* resultiere) ausgestattet. Damit ist die Annahme verbunden, dass Personen, die eine fleischfreie Alternative probieren wollten, auf die Fleischmarke zurückgreifen würden, mit der sie bereits gute Erfahrungen gemacht hätten. Die in der vorigen Interviewsequenz dargestellten Widersprüche in der Zusammenarbeit zwischen den NGOs und der Fleischindustrie werden in dieser Darstellung mit der Positionierung als »Realisten«, die »praktikabel« agieren würden, aufgelöst.

Diese Positionierung der Arbeit der NGOs, die sich in der Zusammenarbeit mit Fleischproduzent*innen zeigt, entspricht damit als organisationale Praxis der symbolischen ›Entideologisierung‹ der veganen Lebensmittel, womit sich diese Akteur*innen in der Praxis von radikaleren Akteur*innen abgrenzen. Allerdings findet kein vollständiger Bruch mit der »Ideologie« statt, vielmehr – so wird es dann weiter dargestellt – wird in einem persönlichen Treffen erörtert, ob »wirklich« etwas dahinterstehe und die Fleischproduzenten »wirklich« ihre Produktion langfristig ändern wollen würden. Ausgehend von dieser organisationalen Zusammenarbeit soll nun der Fokus darauf gelegt werden, wie die Flexitarier*innen in diesen Kooperationspraxen hervorgebracht werden und was diese gemeinsame Zielgruppe auszeichnet.

### 5.3.3 Flexitarier*innen, Fleisch und Fleischalternativen

Die Kategorie der »Flexitarier*innen« zeichnet sich dadurch aus, dass diese Konsument*innen Fleisch konsumieren, diesen Konsum aber »reduzieren« (wollen). Im Folgenden wird nachgezeichnet, wie zentral diese Konsument*innenkategorie für das Marketing von Fleischalternativen ist. Es geht hier demnach um eine Analyse der Positionierung dieser Kategorie aus der Sicht der Produzent*innen und der NGOs; es stehen also nicht die Selbstdefinitionen von »Flexitarier*innen« im Fokus. Damit widme ich mich nun der Frage, in welcher Beziehung Fleischalternativprodukte und die Flexitarier*innen stehen, das heißt, wie diese zusammengebracht werden sollen.

Ein besonders typisches Beispiel ist der Stand des Produzenten »The Vegetarian Butcher« auf der »ANUGA«. Der Stand kann zunächst nur mittels einer Suche durch die Messe-App als Produzent für vegane Lebensmittel ausgemacht und gefunden werden, denn dieser Stand ist zwar in der Kategorie der veganen Lebensmittel ausgewiesen, aber in einer der Hallen, die thematisch auf Fleischprodukte ausgerichtet sind, platziert. Auf Nachfrage, ob es Absicht sei, dass ihr Stand in einer »Fleischhalle« ist und nicht in der »Bio-Halle«, in der andere Produzent*innen von Fleischalternativen anzutreffen sind, antwortet mir ein*e Vertreter*in der Firma: »Yes! We are aiming for the Flexitarians!« (ANUGA\Protokoll: 32) Der »Vegetarian Butcher« erwartet also flexitarische Kund*innen in einer Messehalle, in der ansonsten ausschließlich Fleischproduzent*innen vertreten sind. Flexitarier*innen werden, so lässt sich daraus schließen, von dieser Firma in erster Linie mit Fleisch assoziiert, wenn sie für Fleischalternativen angesprochen werden sollen. Der Stand ist in der Ästhetik einer Schlachterei gestaltet; auf den Wänden in Kacheloptik sind Geflügel, Rinder und Schweine abgebildet. Neben dem Firmennamen, der zwar explizit auf den Vegetarismus anspricht, sind darüber hinaus in den Prospekten mehrere Bezüge auf das Schlachten sichtbar: Ein Mann ist abgebildet, der mit einem Schlachtermesser Karotten schneidet und es sieht so aus, als würden diese bluten. In der Darstellung wird also eine vergleichbare Symbolik gewählt, die auch oft in der Präsentation von Fleischprodukten anzutreffen ist, zu der hier eine ironische Distanz aufgebaut wird. Der symbolische Bezugspunkt für diese Fleischalternative ist das vermeintliche »Original«. Die hergestellte Nähe geht so weit, dass damit geworben wird, dass die Produkte der Firma angeblich oft mit ›richtigem‹ Fleisch verwechselt würden. Ein kleiner Flyer der gleichen Firma, auf dem im Stil der 50er-Jahre ein Mann vor seinem Teller abgebildet ist, steht: »Betray your Partner

at least once a weak« (FeldMat\VegetarianButcher_Flyer: 1). Diese Werbung rahmt das Fleischimitat als »Betrug« am (Ehe-)Mann, der eigentlich richtiges Fleisch erwartet, und dem von eine*r Partner*in eine Fleischalternative vorgesetzt wird, ohne dass er es merkt. Dies verweist nicht nur symbolisch auf eine traditionelle Aufteilung der Hausarbeit und der männlichen Konnotation mit Tierfleisch, sondern in diesem Fall auch darauf, dass von dem Produzenten nicht erwartet wird, dass die Konsument*innen sich vegan oder vegetarisch ernähren, sondern dass diese in erster Linie Fleisch konsumieren und das auch wollen. Flexitarier*innen werden so angesprochen, als würden sie ›echtes‹ Fleisch *wollen* und dieser Wunsch könne auch durch die angebotene Fleischalternative erfüllt werden.

Eine in der Entwicklung von Fleischalternativen tätige Person schildert mir ihre Annahmen über die »Flexitarier*innen« und macht für deren Wunsch nach Fleischalternativen vor allem den Aspekt des Geschmacks verantwortlich:

> B: Diese Gruppe von Flexitariern ist in den letzten Jahren stark wachsend. Also nicht der Vegetarier, oder der Veganer. Diese Gruppen sind gar nicht wachsend. Ja, sondern auch der, sage ich mal der [Fleischproduzent A], mit seinen Produkten, spricht genau diese Leute an, die sagen: ›Okay, ich will mich fleischmäßig weniger damit ernähren. Aber ich will trotzdem die gleiche Textur, den gleichen Geschmack und das gleiche Empfinden. Nämlich, es muss gut schmecken. (ExpInt\Prod_01: 2)

Diesen Darstellungen zufolge orientiert sich diese Gruppe am Fleisch und die Alternativen sollten dessen kulinarischen Eigenschaften möglichst nahekommen. Dies entspreche dem gewohnten Geschmack dieser Gruppe und mache den guten Geschmack aus. Es wird hier also hervorgehoben, dass es für die »Flexitarier*innen« wichtig sei, dass das Gegessene auf einer affektiven Ebene das Gleiche auslöse. Die Produktentwicklung versuche dementsprechend ein Produkt zu entwickeln, das Fleisch in Textur und Geschmack möglichst nahekomme. Neben dieser auf das Sensorische und Affektive, also auf Geschmack und Textur[5] zielenden Beschreibung der Wünsche der Flexitarier*innen lassen sich auch Bezüge zu naturwissenschaftlich geprägtem ernährungswissenschaftlichem Wissen erkennen. Diese Verbindung wird in folgendem Text

---

5 Den Materialisierungsprozessen, die mit dem Bezug auf Geschmack und Textur verbunden sind, widme ich mich in 6.2 und 6.4. Dort werde ich diese Hervorbringung als *kulinarische Materialisierung* bezeichnen.

aus einer Broschüre des Fleischproduzenten »Landhof« zu der von dieser Firma hergestellten Fleischalternative »Die OHNE« gezogen:

> Immer mehr Menschen achten auf ihre Ernährung und wollen verstärkt oder vollständig auf Wurstprodukte verzichten. Der Gusto auf Wurst und der Wunsch sich proteinreich zu ernähren aber bleibt. Genau für diese Flexitarier und Vegetarier haben wir »die OHNE« entwickelt. »Die OHNE« ist die erste Wurst ohne Fleisch, die nicht nur aussieht wie der beliebte Klassiker, sondern auch genauso schmeckt. (FeldMat\DieOhne_Unglaublich aber Wurst: 2)

Während am Ende dieses Werbetextes auch die kulinarischen Eigenschaften betont werden und auch hier eine unmittelbare Nähe und Ähnlichkeit der Fleischalternative zum Fleisch beschrieben wird, geht es am Anfang auch um etwas anderes, nämlich um Protein. Es werden in diesem Textauszug zunächst Körper und Lebensmittel in einer bestimmten Beziehung zueinander gedacht. In dieser Gegenüberstellung findet sich eine Unterscheidung von Körper und Geist, die zwischen einem »Gusto« als körperlicher Dimension und dem »Achten« auf die eigene Ernährung als kognitiver Dimension differenziert. Diese zwei Dimensionen stehen in dieser Darstellung in einem komplementären Verhältnis. Das Verlangen bzw. der Wunsch nach Wurst wird im Körper lokalisiert und mit dem Wunsch nach Protein zusammengebracht. Der Körper will nicht einfach nur das Lebensmittel »Wurst«, sondern es besteht der Wunsch, sich »proteinreich« zu ernähren, wofür dann die Wurst ein Mittel ist: Wurst ist eine Proteinquelle. Mit dem Begriff der Proteine wird hier neben dem Körper und der Wurst also eine dritte Entität ins Spiel gebracht, die dafür verantwortlich ist, dass Akteur*innen Wurst konsumieren möchten. Durch eine Molekularisierung, also der Zerlegung des Lebensmittels in seine biochemischen Bestandteile, wird der Makronährstoff Protein als ein Nährstoff, der sowohl in Fleisch als auch in der Fleischalternative vorhanden ist, produziert.[6] Damit sind zwei diskursive Strategien verbunden: Erstens liegt damit ein weiterer Bezug auf naturwissenschaftliches Wissen vor. Zweitens werden Fleischwurst und die fleischfreie Alternative durch den Bezug auf ihren Proteingehalt zu vergleichbaren und schlussendlich austauschbaren Lebensmitteln. Fleisch und Fleischalternativen versprechen, den flexitarischen

6 Dieser Art der Materialisierung von Lebensmitteln werde ich mich als *nutritionale Materialisierung* in 6.1 widmen.

Konsument*innen sowohl in Bezug auf Geschmack und Textur als auch in Bezug auf die Nährstoffversorgung ein nahezu gleiches Essen zu liefern.

### 5.3.4 Zwischenbetrachtung: Flexitarismus und vegane Lebensmittel

Für vegane Fleischalternativen sind Veganer*innen nicht die primäre Zielgruppe. Vielmehr ist die Kategorie der »Flexitarier*innen« das zentrale Konsument*innensegment. Diese Kategorie ist vor allem durch ihre Unschärfe charakterisiert: Flexitarisch ernährt sich prinzipiell jede*r, di*er *weniger* Fleisch isst. Worin genau das *Weniger* besteht, wird nicht bestimmt. Diese Offenheit und Vagheit ist eine zentrale Eigenschaft dieser Kategorie, die sich allerdings in anderer Hinsicht dennoch genauer beschreiben lässt. Denn als zentrale Bausteine des Flexitarismus können die Normalisierung und Entideologisierung veganer bzw. dann auch »plant based« oder »rein pflanzlicher« Lebensmittel bestimmt werden. Beides wird durch eine materiell-diskursive Strategie der materiellen Ähnlichkeit, die sowohl in den Nährstoffen als auch in Geschmack und Textur begründet liegt, erreicht. Die Entideologisierung ermöglicht auch, dass es zu Kooperationen zwischen Fleischproduzent*innen und vegan/vegetarischen NGOs kommt, die sich als ›pragmatisch‹ bezeichnen.

Die Kategorie der Flexitarier*innen ist als Marketingkategorie so ausgerichtet, möglichst viele Menschen zu erreichen, und zeichnet sich als Ernährungsstil gerade dadurch aus, keine *strikte* Abgrenzung zum Karnismus darzustellen. Vielmehr werden klare Grenzen zu als »Ideologie« abgewerteten Ernährungsstilen, wie dem Veganismus, gezogen. An dieser Konstellation lassen sich hier zusammenfassend einige Schlüsse über den Ernährungsdiskurs ziehen. In Bezug auf die Abwertung des Veganismus als »ideologisch« sehe ich einige Analogien zum Körper/Geist-Dualismus, den ich am Beispiel der Fleischalternative von »Landhof« diskutiert habe und der auch in der Interviewsequenz mit dem Konsumenten angeklungen ist, der seinen veganen Ernährungsstil mit gesundheitlichen Motiven begründete: Es erscheint in diesen Äußerungen weniger notwendig, die Ernährung aufgrund politischer oder ethischer, also kognitiver und rationaler Überlegungen zu ändern. Vielmehr müsse die Ernährung in zweifacher Hinsicht körperlichen Anforderungen genügen: Sie müsse einerseits an die affektive Dimension des geschmacklich Gewohnten anschließen und andererseits den Körper mit den notwendigen Nährstoffen versorgen und darüber auf ernährungswissenschaftliches Wissen verweisen. Essen müsse einerseits

den Körper versorgen und geschmacklich den Appetit befriedigen, also den affektiv lokalisierten und wissenschaftlich bestimmten Bedürfnissen des Körpers entsprechen und nicht rational-kognitiven Überlegungen. Es zeigt sich damit: Essen und Ernährung sind körperliche Angelegenheiten. Deshalb kann eine auf rationalen Überlegungen und vor allem politischen Überzeugungen basierend *gewählte* Ernährungsform als weniger legitim geltend betrachtet werden. Der Flexitarismus verspricht dagegen, sowohl die körperlichen Bedürfnisse als auch das Wissen über die negativ verstandenen Aspekte (seien diese gesundheitlich oder ethisch) des Fleischkonsums positiv beeinflussen zu können.

## 5.4 Zwischenfazit: Flexibilisierung, Normalisierung und Wissenschaftlichkeit

In diesem Kapitel habe ich die Strategien analysiert, mit denen vegane Ernährungsstile einerseits und vegane Lebensmittel andererseits ernährungskulturell positioniert werden. Ich betrachte die hier analysierten materiell-diskursiven Praktiken als Einsätze im Kampf um ernährungskulturelle Hegemonie. Das Ergebnis der Analyse sind aufschlussreiche Einsichten in das Verhältnis von Veganismus und Karnismus. Es ist anzunehmen, dass mit dem Erfolg dieser Strategie, dem *Veggie-Boom* und der in den letzten zehn Jahren angestoßenen Bewegungen in dem Verhältnis zwischen Veganismus und Karnismus bzw. Fleisch und Fleischalternativen die vegane Ernährung eine stärkere ernährungskulturelle Positionierung erreichen konnte. In diesem Zwischenfazit werde ich die wesentlichen Aspekte herausgreifen und die Fäden der Analyse vorläufig zusammenziehen.

Vegane Ernährung wird im Verhältnis zu einer als ›normal‹ angesehenen omnivoren Ernährung positioniert. Die Analyse der materiell-diskursiven Praktiken legt einige Konturen gegenwärtiger ernährungskultureller Kämpfe um Hegemonie frei. Als erster Befund kann die Normalisierung veganer Ernährung als ein wichtiges Ziel betrachtet werden. Dies deutet darauf hin, dass das Verfolgen einer normalen, d.h. nicht als (grobe) Abweichung wahrgenommenen Ernährungsweise angestrebt wird und nicht so sehr der Status eines Avantgardismus im Vordergrund steht (auch wenn dieser natürlich vorkommt). Ernährungskulturelle Passung erscheint damit ein wichtiges Kriterium zu sein.

Mit diesem Ziel gehen verschiedene taktische Manöver einher, an denen sich weitere Strukturen des Ernährungsdiskurses erkennen lassen. Die Legitimationen veganer Ernährung, die auf tier- und umweltethischen Argumenten beruhen, zielen auf eine Umwälzung derzeitiger Machtverhältnisse, indem karnivore Ernährungsstile für die Gewalt an Tieren und die Zerstörung der Umwelt kritisiert werden. Hier liegt folglich ein klarer Bruch zwischen dem Veganismus und Karnismus vor. Allerdings zeigt die Verknüpfung von veganen Lebensmitteln und dem »Flexitarismus«, dass dieser Bruch strategisch gekittet wird: Mit der flexitarischen Ernährungsweise wird eine graduelle Veränderung und keine strikte Abkehr von der omnivoren Ernährung propagiert. Das bedeutet Folgendes: Erstens erzeugt eine flexible Abkehr vom Fleisch die Möglichkeit, in jeder Situation und Tischgemeinschaft ernährungskulturell konform zu essen, ohne dabei entweder die eigene Überzeugung und Identität oder die Normen der Tischgemeinschaft zu verletzen. Der für Ernährungspraktiken vergemeinschaftende Faktor ist also nicht zu unterschätzen. Zusammengenommen lässt sich hier eine Strategie der Flexibilisierung identifizieren, die klare Grenzen zwischen Veganismus und Karnismus aufweicht.

Die Flexibilisierung und damit verbundene Aufweichung von Grenzen lässt sich noch weiter interpretieren. Denn hierbei ist zwischen dem Ernährungsstil und den Lebensmitteln zu differenzieren. In Bezug auf den Ernährungsstil ist auszumachen, dass argumentiert wird, dass es eben ›normal‹ sei, dass eine gewisse Menge an Menschen sich vegan ernähre. Das bedeutet, es geht nicht darum, dass Veganismus zum Massenphänomen erklärt wird, sondern dass er nicht mehr ausgegrenzt wird und als abweichend oder sogar extrem gilt. Jürgen Link ([1996] 2006, vgl. auch 3.1.3.1) beschreibt hierzu den Unterschied zwischen einem »Protonormalismus« und einem »flexiblen Normalismus«: Während Ersterer eine strikte Grenze setzt und ›unnormale‹ Praktiken damit ausgrenzt, ist der »flexible Normalismus« durch eine Aufweichung dieser Grenze gekennzeichnet und es ist in diesem Sinne ›normal‹, dass sich eine gewisse Anzahl an Personen vegan ernährt. Die beschriebene Entwicklung lässt sich nun dahingehend auslegen, dass es in Bezug auf den Veganismus mit dem »Veggie-Boom« eine Veränderung gegeben hat, der mit einem Wechsel vom »Protonormalismus« hin zum »flexiblen Normalismus« einhergeht. In Bezug auf die veganen Lebensmittel gibt es eine ähnliche Entwicklung, die wiederum eng mit dem Flexitarismus zusammenhängt. Durch die strategische Platzierung des Flexitarismus wird es auch als ›normal‹ platziert, vegane Lebensmittel in einen omnivoren

Speiseplan zu integrieren, ohne gleich ›gänzlich‹ vegan zu sein. Normalisierung und Flexibilisierung können als wesentliche Strategiebausteine ausgemacht werden. Ernährungskulturelle Flexibilisierung zeigt sich darin, dass einerseits starre Geschmacksmuster aufgeweicht werden, aber auch, dass Ernährungspraktiken nicht mehr unbedingt selbstverständlich sind, sondern legitimierungsbedürftig werden.

Ein dritter ernährungskultureller Aspekt ist, dass ernährungswissenschaftliches Wissen in den Legitimationen eine zentrale Stellung einnimmt. Dieses Wissen erscheint vor allem in der Abgrenzung von Ideologie zentral und ermöglicht eine Kompatibilität mit neoliberalen Gesundheitsdiskursen, Körperidealen und hegemonialer Männlichkeit. Wichtig erscheint dieses Wissen auch dahingehend, dass es ermöglicht, bei Fleisch und Fleischalternativen den Makronährstoff Protein zu betonen. Dadurch werden diese zu vergleichbaren Lebensmitteln, die in der Mahlzeit sowohl optisch und geschmacklich als auch in der Nährstoffversorgung die gleiche Rolle einnehmen. Die Proteinversorgung kann diesen Darstellungsweisen zufolge also sowohl mit Fleisch als auch mit Fleischalternativen sichergestellt werden.

In dieser Darstellung lässt sich auch ein gewisser Widerspruch ausmachen. Die Bezüge auf die Ernährungswissenschaften und die damit mobilisierte Wissenschaftlichkeit decken sich mit den Ansprüchen des Veganismus, eine rationale und vernünftige Ernährungsweise zu sein. Die Widersprüche zwischen Kopf und Bauch, also zwischen Ernährungswissen und den Materialitäten der Körper und Lebensmittel, verdienen daher eine tiefergehende Betrachtung, der ich mich im folgenden Kapitel durch einen Vergleich verschiedener Wissenspraktiken systematisch nähern werde.

# 6. Wissen und Technologien des Veganismus und Karnismus

Ich untersuche und vergleiche nun mehrere Praxisbereiche, die sich aufgrund ihrer Wissenspraxis unterscheiden lassen: Erstens die akademisch positionierten Ernährungswissenschaften, zweitens Praktiken des Kochens, drittens die Wissenspraxen der veganen und vegetarischen NGOs und viertens Wissenspraxen in der Lebensmittelproduktion. Die folgende Analyse fragt nicht nach institutionellen Grenzen zwischen diesen Bereichen, sondern lässt sich auf folgende zwei Richtungen zuspitzen: Erstens frage ich danach, wie Ernährungswissen innerhalb von und über Praxisbereiche hinweg mit der *epistemic authority* (Gieryn 1999) verbunden ist, richtiges Wissen über Essen und/oder Ernährung zu sein. Ich frage also danach, wie dieses Wissen beschaffen und mit Machtverhältnissen verwoben ist. Ein wesentlicher Teil der Analyse ist auch hier die Untersuchung, wie die Wissenspraktiken mit Männlichkeiten verbunden sind. Zweitens geht es darum, wie in diesen Wissenspraktiken die Materialitäten von Lebensmitteln und Körpern hervorgebracht werden. Welche Realitätseffekte gehen mit den verschiedenen Wissenspraktiken einher und in welchem Verhältnis stehen sie zueinander?

Die Analyse nimmt ihren Ausgangspunkt in institutionell unterschiedlich positionierten Praxen. Es ist mein Ziel, durch den Vergleich der Praxen, interdiskursive Brüche und Kohäsionen in Bezug auf die Wissenspraxis zu identifizieren. Es geht darum, zu untersuchen, wie in den beobachteten Praxen bestimmte Entitäten hervorgebracht und abgegrenzt werden und damit zugleich, wie bestimmte Wissensterrains, also Spezialdiskurse, voneinander unterschieden werden. Im Zentrum stehen die Diskursivierungen der Wissenspraktiken der jeweiligen Bereiche. Die analytische Frage, die das Material aufschließt, ist, wodurch die verschiedenen Arten von Wissen Autorität beanspruchen und welche Materialitäten in Form von Wissensobjekten damit verbunden sind. Wie und in welchen Relationen zueinander werden Lebens-

mittel, Körper und Geschlecht jeweils hervorgebracht? In Relation zu welchen anderen Entitäten werden die Materialitäten hervorgebracht? An welche Voraussetzungen sind die *agency*-Effekte (oder -Kapazitäten) gebunden? In welche Machtverhältnisse sind die jeweiligen Materialisierungen verwoben?

## 6.1 Wissenskultur Ernährungswissenschaften

Ernährungswissenschaften untersuche ich als einen ernährungskulturellen Praxisbereich und betrachte damit ernährungswissenschaftliches Wissen in bestimmter Weise (vgl. zur eingenommenen theoretischen Perspektive auf Naturwissenschaften 3.1.2): Deren Wissen und Erkenntnisse nehme ich nicht als gegebene Wissensgrundlage an, sondern frage vielmehr, wie in dieser Wissenspraxis Wahrheiten und Realitäten entstehen und sozial geprägt sind. Ich beziehe mich an dieser Stelle also nicht affirmativ auf dieses Wissen, sondern setze mich kritisch-analytisch mit Äußerungen auseinander, die sich auf dieses Wissen beziehen und für dieses Wissen epistemische Authorität beanspruchen. Aus wissenssoziologischer Perspektive stelle ich die Frage, wie dieses Wissen, die Wissensobjekte und damit verbundene Praxen mit Geschlecht verwoben sind. Damit richtet sich der Fokus darauf, welche Realitätseffekte in Bezug auf Lebensmittel und Verkörperungen mit dieser Wissenspraxis verbunden sind.

Ich beschränke mich in der folgenden Analyse zunächst auf den Spezialdiskurs der Ernährungswissenschaften, um dann in 6.1.4 auch auf interdiskursive Verbindungen, Verschiebungen oder Brüche einzugehen. Mein Interesse geht in diesem Unterkapitel also in einem zweiten Schritt über den konkreten Bereich der akademisch institutionalisierten Ernährungswissenschaft hinaus und ich untersuche hier, welche Effekte diese Wissenspraxis und die damit verbundenen Gegenstände über den engeren Kontext der Ernährungswissenschaften haben. Damit ziele ich in diesem Kapitel darauf, neben der Untersuchung dieses Spezialdiskurses, interdiskursive Verbindungen und diskursive Kämpfe im Ernährungsdiskurs zu analysieren, indem ich das weitere Datenmaterial auf strategische Bezüge zu diesem Wissen und damit verbundenen Materialisierungen hin durchleuchte.

Der analytische Zugriff erfolgt auf der Ebene des Wissens und stellt die Frage in den Mittelpunkt, wie vegane Ernährungsstile in den Ernährungswissenschaften verhandelt werden, um davon ausgehend zu untersuchen, wie Lebensmittel, Körper und Geschlecht in diesen Praxen hervorgebracht und

positioniert werden. Der Hintergrund dieses Vorgehens ist die theoretisch angenommene Konstellation, dass es mit dem Veganismus einen ›abweichenden‹ Ernährungsstil gibt, der in einem gesellschaftlich im Bereich der Ernährung und darüber hinaus dominanten Wissenskontext platziert wird. Dieses (potenzielle) Spannungsverhältnis nehme ich zum Startpunkt der Analyse. Darauf aufbauend untersuche ich diskursive Strategien anhand der mir vorliegenden Interviews mit Ernährungswissenschaftler*innen, die sich in ihrer Arbeit auch mit veganer Ernährung beschäftigen. Die hierin getätigten Aussagen werde ich zur weiteren Validierung der Thesen mit einer Analyse von Feldmaterialien aus dem ernährungswissenschaftlichen Fachdiskurs kombinieren, auf die in den Interviews verwiesen wurde.

### 6.1.1 Veganismus als Thema der Ernährungswissenschaft

Vegane und vegetarische Ernährungsstile sind zwar bereits seit relativ langer Zeit – wie in 2.2.1 dargestellt – verbreitet, allerdings sind diese Ernährungsstile erst seit verhältnismäßig kurzer Zeit Gegenstand der Ernährungswissenschaften. In den drei Interviews mit Ernährungswissenschaftler*innen wird vor allem eine Nachfrage nach Wissen über vegane Ernährung als Grund dafür genannt, dass immer mehr ernährungswissenschaftliche Forschung zu diesem Themenbereich durchgeführt wird. Diese Nachfrage äußert sich, so die Darstellungen in den Interviews, in Anfragen von Medien oder Konsument*innen, von Studierenden in der Lehre und insbesondere von praktizierenden Ernährungsberater*innen. Ein*e Interviewpartner*in bringt es wie folgt auf den Punkt: »Also, man kommt ja nicht mehr drum herum.« (ExpInt\Wiss_01: 5) Als ein entscheidender Faktor wird dazu vor allem ein von verschiedenen nichtakademischen Akteur*innen an die Wissenschaft herangetragenes Interesse genannt, das dazu führe, dass sich Teile der Ernährungswissenschaften zunehmend mit diesem Thema auseinandersetzen (müssten) und entsprechende Forschungsarbeiten durchgeführt würden. Diese Beschreibungen deuten an, dass die Zunahme an ernährungswissenschaftlicher Beschäftigung mit veganen Ernährungsstilen nicht (nur) in einem Prozess der Bearbeitung wissenschaftlicher Desiderate erfolgt, sondern dass diese Forschungspraxis eng mit gesamtgesellschaftlichen Entwicklungen verwoben ist und gesellschaftliche Veränderungen der Ernährungspraxis einen Einfluss auf die Forschungspraxis haben.

Darüber hinaus zeigen sich am Gegenstand veganer Ernährung massive Machtkämpfe innerhalb der Disziplin. Diese lassen sich daran erkennen,

dass in einem Interview von massiven Widerständen innerhalb der Disziplin gegen die Akzeptanz veganer Ernährung als Forschungsgegenstand berichtet wird. Wissenschaftler*innen, die sich bereits früh mit dem Themenbereich der veganen und vegetarischen Ernährung auseinandersetzten, hätten sehr starke Kämpfe um Akzeptanz führen müssen. Sie seien, so eine Darstellung, unter anderem auch als »unwissenschaftlich« diskreditiert worden. Auch wenn dies nur eine einzelne Darstellung in einem Interview ist, lässt sich erkennen, dass die Frage der Ernährungsstile offensichtlich relevant ist für die Produktion von innerhalb der Disziplin anerkanntem ernährungswissenschaftlichen Wissen.

Vegane und vegetarische Ernährungsstile sind also kein selbstverständlicher Forschungsgegenstand der Ernährungswissenschaften. Dass es nicht ausschließlich eine innerwissenschaftliche Motivation ist, den Wissensstand und die Forschungslage auf bestimmte Ernährungsstile auszuweiten, deutet darauf hin, dass sich die Ernährungswissenschaften in ihrer wissenschaftlichen Praxis in einer bestimmten Weise an gesellschaftlichen Anforderungen und Wissensbedürfnissen orientieren und den Gegenstandsbereich (zumindest im Fall von Ernährungsstilen) nicht von sich heraus erweitern, sondern hier durch Einforderungen von außen zur Bewegung gebracht werden. Ein abweichender Ernährungsstil ist auch in den Ernährungswissenschaften nicht unumstritten zu einem Teil der Forschungslandschaft geworden. Es lässt sich also ein Zusammenhang zwischen veganer Ernährung als ernährungswissenschaftlichem Gegenstand und veganer Ernährung als gesellschaftlichem Ernährungsstil erkennen. Wie sich dieser Zusammenhang gestaltet, lässt sich am Beispiel des 2016 erschienenen Positionspapiers der DGE zu veganer Ernährung darstellen.

#### 6.1.1.1 Das Positionspapier der DGE zu veganer Ernährung

Dass vegane Ernährung mittlerweile als Gegenstand in den Ernährungswissenschaften angekommen ist und die Forschungslage hier auch eine gewisse Breite und Tiefe erreicht hat, zeigt sich insbesondere daran, dass die DGE 2016 ein Positionspapier zu veganer Ernährung veröffentlicht hat (veröffentlicht als Richter et al. 2016), das sich als Metastudie auf eine Reihe von Arbeiten stützen kann. Der Publikationsort des Papiers, die »Ernährungs Umschau«, richtet sich als von der DGE herausgegebene wissenschaftliche Fachzeitschrift sowohl an Wissenschaftler*innen als auch an praktizierende Ernährungsberater*innen und ähnliche Akteur*innen in der Praxis. In einem

Interview werden die Positionen und Empfehlungen der DGE als »ein Gradmesser« (ExpInt\Wiss_01: 5) für den aktuellen Stand der Debatte in der Ernährungswissenschaft im deutschsprachigen Raum bezeichnet. Diese Positionspapiere der DGE haben also innerhalb der Disziplin und als Wissen, das sich an Multiplikator*innen, wie z.B. Ernährungsberater*innen, richtet, großes Gewicht. Der DGE kommt damit eine besondere Autorität zu, gesichertes Wissen über Ernährung bereitzustellen (was diese auch in ihrem Leitbild entsprechend formuliert[1]). Der Stellenwert wird auch an der Rolle dieses Positionspapiers in Debatten zu veganer Ernährung deutlich, die außerhalb des engeren Kontextes der Ernährungswissenschaften stattfinden und die ich weiter unten (6.1.4) diskutieren werde.

An dem Positionspapier zu veganer Ernährung lässt sich in kondensierter Form der Prozess nachvollziehen, wie vegane Ernährung als Forschungsgegenstand in den Ernährungswissenschaften positioniert wird. Die Veröffentlichung einer Position zu veganer Ernährung wird als »ein großer Sprung für so eine Institution« eingeschätzt (ExpInt\Wiss_01: 11). Diese Deutung unterstreicht, dass vegane Ernährung für die Ernährungswissenschaften insgesamt, aber auch für die DGE im Besonderen ein Gegenstandsfeld darstellt, das sich nicht unmittelbar und nahtlos in die Forschungslandschaft einfügt. Die Beschreibung des Prozesses, wie es zu dem Positionspapier der DGE gekommen ist, soll nun nähere Aufschlüsse darüber geben, wie vegane Ernährung in die Praxen der Ernährungswissenschaften und der DGE als Forschungsgegenstand eingefasst wird. Das Erscheinen dieser Publikation wird als ein komplexer Vorgang dargestellt:

> B: Die DGE, das sind zwanzig, dreißig Professoren im Präsidium und in den Gutachtergremien, die sich auf eine gemeinsame Position einigen müssen. Und das sind immer Kompromisse. Manchen ist das zu schwach und manchen ist das vielleicht schon zu einladend, ›Jetzt machen alle Vegan‹, oder so. Was ja sicher nicht daraus entsteht. (ExpInt\ErWiss_01: 11)

Durch die Interviewperson wird hier geschildert, dass der Prozess zu einer Position nicht das Ergebnis der Arbeit eine*r einzelnen Forscher*in ist, sondern ein Aushandlungsprozess in einer größeren Gruppe von Professor*innen, die sich dann auch noch in Präsidium und Gutachtergremium aufteilt.

1 Als Ziel der DGE wird hier formuliert: »Auf Grundlage von Forschungsergebnissen erarbeiten wir die für Deutschland gültigen Ernährungsempfehlungen und Aussagen.« (vgl. https://www.dge.de/wir-ueber-uns/leitbild/ [01.09.2022])

Die in der Interviewsequenz geschilderten Bewertungen dieser Aushandlung weisen darüber hinaus auf verschiedene Ausrichtungen in der Debatte um dieses Papier hin. Es fällt an dieser Darstellung auf, dass sich die Debatte darum dreht, welche Effekte die formulierte Position *außerhalb* der Wissenschaft hat. Die allgemeinen fachlichen Bewertungen der Kompromissbildung werden zwischen den Polen »zu schwach« und »zu einladend« einsortiert. Folgt man dieser Deutung, dann geht es aus dieser Perspektive in der Praxis der Wissenschaftler*innen zur Erstellung des Positionspapiers darum, diese in Hinblick auf den Effekt, den das Papier über den Wissenschaftsbetrieb hinaus hat, zu formulieren. Die hier verfolgte Einschätzung interpretiere ich in die Richtung, dass die Empfehlungen nicht unmittelbar aus den wissenschaftlichen Ergebnissen abgeleitet werden, sondern dass Vorstellungen darüber, welche Effekte diese Empfehlungen haben könnten und sollten, hierbei eine nicht unerhebliche Rolle spielen.

Ein weiterer Punkt ist, dass es in den Ernährungswissenschaften keinen international fachgesellschaftsübergreifenden Konsens in den Positionen zu veganer Ernährung gibt. Neben dem oben erwähnten Positionspapier der DGE gibt es ähnliche Veröffentlichungen von anderen Fachgesellschaften. Die Einschätzungen der Fachgesellschaften fallen unterschiedlich aus. Ein*e Wissenschaftler*in weist im Interview darauf hin:

> B: Und da sind eben die Amerikaner, oder die amerikanische Fachgesellschaft, oder Australien […]. Die sehen das [vegane Ernährung, Anm.] eben deutlich positiver. Sie sagen: Ist gut, kann man machen. Aber man muss auf dies und das achten. Aber so ein bisschen mehr der positive Unterton. Eigentlich nicht nur Unterton, sondern: Das ist gut möglich. Und hat viele Vorteile. Aber trotzdem sachlich dargestellt: ›worauf muss ich achten?‹ Und hier [in Deutschland, Anm.] ist es halt eher zurückhaltend und vorsichtig formuliert. (ExpInt\ErWiss_01: 11)

Die interviewte Person führt dies unter anderem auf unterschiedliche, mit dem jeweiligen Ernährungsstil verbundene Faktoren zurück. So sei dabei etwa zu berücksichtigen, dass in den USA die Mehrheit der Veganer*innen aus gesundheitlichen Motiven vegan sei und deshalb sowieso stärker auch auf die Versorgung des Körpers mit Nährstoffen achten würde, als es primär ethisch motivierte Veganer*innen tun würden.

In einer oben diskutierten Interviewsequenz wird davon berichtet, dass es in der Auseinandersetzung zur Publikation des Positionspapiers der DGE um die Auswirkungen, die das Papier in der Gesellschaft haben könnte, geht.

Diese Auswirkungen werden in der Publikation selbst aber nicht explizit thematisiert. Die Veröffentlichung lässt sich in drei Bereiche aufteilen: Als Erstes findet sich eine grundsätzliche Beschreibung veganer Ernährungsstile mit Hinweisen zu der Verbreitung dieses Ernährungsstils nach verschiedenen sozialen Kategorien. Zweitens besteht der Hauptteil aus einer Analyse (es handelt sich um eine Metaanalyse verschiedener Studien) der Nährstoffversorgung des Körpers bei veganer Ernährung und welche Lebensmittel diese bereitstellen. Hier werden auf der Grundlage verschiedener Studien mehrere Nährstoffe aufgelistet, die hinsichtlich ihrer durchschnittlichen Aufnahme im Körper bei einer veganen Ernährung als »potentiell kritisch« bewertet werden.[2] Drittens findet sich in dem Papier eine Darstellung der Positionspapiere anderer, internationaler Ernährungsinstitutionen. Nach einer rein deskriptiven Darstellung der sozialen und kulturellen Aspekte veganer Ernährung ist diese Publikation im Wesentlichen eine naturwissenschaftliche Analyse veganer Ernährung, auf deren Grundlage dann Position bezogen wird. Diese innerhalb der Ernährungswissenschaften seit Langem etablierte naturwissenschaftliche Analyse zeichnet sich dadurch aus, dass die Versorgung des Körpers mit Lebensmitteln in die jeweiligen Nährstoffe zerlegt betrachtet wird (zur ernährungswissenschaftlichen Perspektive und deren Entwicklung vgl. 2.1.2). Es wird hier ein spezifisches, etabliertes naturwissenschaftliches Wissen auf einen bestimmten, abweichenden Ernährungsstil angewendet. Daraus erschließt sich aber nicht, warum von so starken Widerständen gegen die Betrachtung veganer Ernährung berichtet wurde und warum eine Dimension in der Debatte laut der Beschreibung darin bestand, die Auswirkungen auf die Verbreitung von Essensstilen abzuwägen.

### 6.1.2 Lebensmittel und Ernährungsstile als Themen der Ernährungswissenschaft

An der hier vorgestellten Deutung zu dem Prozess, wie im Allgemeinen vegane Ernährung in die Ernährungswissenschaften als Forschungsobjekt eingeführt wurde und wie im Besonderen das DGE-Positionspapier publiziert wurde, deutet sich an, dass die Forschungspraxis der Ernährungswissenschaften in einem Rückkopplungsverhältnis zu gesellschaftlichen Ernährungspraxen

---

2 Dies sind: Protein, langkettige n3-Fettsäuren, Vitamin D, Riboflavin, Vitamin B12, Calcium, Eisen, Jod, Zink und Selen (Richter et al. 2016, 94).

steht. Es wird auf Entwicklungen reagiert, gleichzeitig gibt es dabei aber anscheinend auch den Ansatz, in Bezug auf diese Entwicklungen *gestaltend* Einfluss nehmen zu können. Im Folgenden werde ich weiter darauf eingehen, in welchem Verhältnis die Wissenspraxis der Ernährungswissenschaften insbesondere am Beispiel des DGE-Positionspapiers mit Ernährungsstilen steht.

Um diese Frage näher zu beleuchten, betrachte ich zunächst das Selbstverständnis der Ernährungswissenschaften. Wie wird dieses Wissen in Beziehung zu sich ernährenden Menschen positioniert? Eine Auslegung, die sich quer durch die Interviews zieht, lautet, dass die Ernährungswissenschaften das Wissen davon hervorbringen und vermitteln, »was gesunde Menschen aufnehmen müssen, um gesund zu bleiben, etwas Wachstum zu erhalten und die Leistungsfähigkeit zu erhalten.« (ExpInt\Wiss_03: 15) In dieser Aussage steckt gleichermaßen ein bestimmtes Verständnis über die gesellschaftliche Rolle ernährungswissenschaftlichen Wissens und eines von Körpern: Es geht um *gesunde* Körper, die von nicht-gesunden Körpern unterschieden werden. Nicht-gesunde Körper werden aber an dieser Stelle und im Interview nicht weiter behandelt. Im Fokus der interviewten Person steht hier vielmehr, dass auch ein Körper, der als gesund angesehen wird, eine dem ernährungswissenschaftlichen Wissen entsprechende Versorgung benötigen würde, um auch gesund *zu bleiben*. Es geht um die Reproduktion *gesunder* Körper, die in nicht näher benannten Bereichen ihre *Leistung* erbringen können sollen. Gesundheit und ein leistungsfähiger Körper gehören in diesen Darstellungen zusammen und sind entsprechend dieser Beschreibung auf die richtige Versorgung mit Nahrung angewiesen. Welche Nahrung das ist und wie diese zusammengesetzt sein *muss*, um einen solchen gesunden Körper zu (re)produzieren, kann, so der Anspruch, mit dem Wissen der Ernährungswissenschaften beantwortet werden. Gesundheit ist in diesem Verständnis nicht statisch gegeben, sondern muss durch richtige Ernährung entsprechend der Empfehlungen erhalten werden.

In dem Positionspapier wird der Grund für die Beschäftigung mit diesem Ernährungsstil anders angegeben als es in dem Interview oben beschrieben wird: Als ein Ernährungsstil, der gänzlich ohne tierliche Produkte auskommt, wird dieser entsprechend des Verhältnisses von tierlichen und nicht-tierlichen Anteilen in der Nahrung positioniert. Dieses Verhältnis habe, so dieses Papier, einen Einfluss auf potenzielle Krankheitsrisiken: »Die Zusammensetzung der Ernährung, insbesondere die Relation von tierischen zu pflanzlichen Lebensmitteln, sowie der Verarbeitungsgrad bestimmen nach bisherigen Erkenntnissen das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten.« (Richter et

al. 2016, 92) Im Analyseteil des Positionspapiers wird herausgearbeitet, welche Nährstoffe in welchem Umfang mit einer veganen Ernährung durchschnittlich aufgenommen werden (können). Das bedeutet, dass das Verhältnis von tierlichem und nicht-tierlichem hier übersetzt wird in eine Logik, die die einzelnen Lebensmittel in ihre einzelnen biochemischen Bestandteile zerlegt, die aufgrund ihrer naturwissenschaftlich begründeten Wirkungen und Funktionen im Körper als Nährstoffe (und Vitamine, Mineralstoffe etc.) begriffen werden. Die zusammengetragenen Ergebnisse werden dann in dem Papier schließlich bewertet.[3]

Die Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe (usw., im Folgenden als Nährstoffe zusammengefasst) sind also das zentrale Wissensobjekt, das in dieser Wissenspraxis hervorgebracht wird. Ein zentraler Ort, an dem sich das ernährungswissenschaftliche Wissen dazu bündelt und der auch an dieser Stelle relevant ist, findet sich in den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung gemeinsam veröffentlichten »D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr« (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung und Schweizerische Gesellschaft für Ernährung 2015). Das hier in Form von Referenztabellen ausgedrückte Wissen über die notwendige Nährstoffzufuhr beansprucht die besondere Autorität, der allgemeine aktuelle ›Stand des Wissens‹ zu sein, wobei neue Erkenntnisse unmittelbar berücksichtigt werden.[4] In den von mir in den Räumlichkeiten der Wissenschaftler*innen durchgeführten Interviews haben

---

3 Laut dem Positionspapier »kann derzeit nicht von einem gesundheitlichen Vorteil von Vegetariern gegenüber sich vergleichbar ernährenden Mischköstlern mit einem geringen Fleischanteil in der Ernährung ausgegangen werden. Allerdings kann angenommen werden, dass eine pflanzenbetonte Ernährungsform (mit oder ohne einen geringen Fleischanteil) gegenüber der derzeitig in Deutschland üblichen Ernährung mit einer Risikosenkung für ernährungsmitbedingte Krankheiten verbunden ist.« (Richter et al., 2016, 93)

4 Es handelt sich dabei nicht um ein gebundenes Buch, sondern um eine Veröffentlichung in Form eines Aktenordners bzw. um eine »Loseblattsammlung«. Dies ist insofern von Bedeutung, als hier schon in der Veröffentlichungsform vorgesehen ist, dass sich das in diesen Tabellen ausgedrückte Wissen ändert, was auch der Verlag hervorhebt: Es »können einzelne Kapitel ausgetauscht werden, bei denen sich aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse Änderungen ergeben haben.« (DGE-MedienService o.J.) Auf der Webseite der DGE sind die Referenztabellen so abgebildet, wie sie auch in dem Band veröffentlicht sind: https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/ [01.09.2022].

die Interviewten diese Veröffentlichung mitgebracht bzw. während des Interviews geholt und im Gespräch sowohl verbal als auch physisch darauf verwiesen. In einem Fall wurde beispielsweise eine Erläuterung mit Rückgriff auf die Referenzwerte belegt. Diese Veröffentlichung besteht aus Tabellen, in denen nach den Differenzierungskategorien Geschlecht und Alter aufgeschlüsselt ist, welche Menge von welchem Nährstoff eine Person aufnehmen sollte. In den Positionspapieren der DGE werden die in verschiedenen Studien berechneten durchschnittlichen Mengen, die bei einer veganen Ernährung aufgenommen werden, mit den Referenzwerten verglichen. Grundsätzlich wird dabei zwischen einer »günstigen« und einer »potentiell kritischen« Aufnahme von Nährstoffen unterschieden. »Potentiell kritisch« bedeutet, dass die Nährstoffe in geringerem Umfang eingenommen werden, als durch die Referenztabelle definiert wird. Aus dieser zu geringen Aufnahme werden dann verschiedene Krankheitsrisiken abgeleitet. Durch dieses (hier natürlich extrem verkürzt und vereinfacht dargestellte) Verfahren wird ein Ernährungsstil in eine naturwissenschaftliche Logik übersetzt. Für die vorliegende Analyse ist dabei die Zerlegung der Nahrung in biochemische Einzelteile und damit die Messbarmachung der Mengen dieser Nährstoffe von zentraler Bedeutung. Es geht damit also um eine Verbindung von Molekularisierung und Quantifizierung, mit der eine Vergleichbarkeit von Lebensmitteln und Ernährungsstilen erreicht und die Definition von Grenzwerten ermöglicht wird.

Es handelt sich um eine von der einzelnen Mahlzeit und der konkreten Essensaufnahme sehr stark abstrahierende Wissenspraxis. Daher ist erklärungsbedürftig, wie dieses Wissen als relevantes Wissen für gesellschaftliche Ernährungspraxis betrachtet wird. Welche Rolle soll dieses abstrakte Wissen für die Menschen im Allgemeinen und Veganer*innen im Besonderen haben? Auf die Frage, welches Wissen Veganer*innen benötigen würden, antwortet ein*e Ernährungswissenschaftler*in, wie die beschriebenen Tabellen mit den Referenzwerten und das darin abgebildete Wissen von Veganer*innen eingesetzt werden sollten:

> B: Und das sollte ein Veganer wissen, dass wenn er sich zum Beispiel die D-A-CH-Referenzwerte anschaut und guckt: Wie viel Eisen brauche ich denn? Dass es für Veganer eventuell nicht ausreichen könnte. Dass das also für eine gesunde Mischkost ausgearbeitet ist. Und dass man sich dann eventuell bei einem Ernährungsberater eventuell genauer beraten lassen sollte. Dazu gehört natürlich, dass man beim Arzt sich checken lässt, ob man insgesamt gesund ist. Und da auch ein Auge drauf hat. (ExpInt\Wiss_03: 55)

In dieser Interviewsequenz wird ein Verhältnis zwischen den Referenzwerten, den Ernährungsstilen, den Essenden und deren körperlicher Gesundheit beschrieben. Das Verhältnis der essenden Subjekte zu den Referenzwerten wird hier in der Weise gezeichnet, dass die Referenzwerte den Subjekten eine Orientierung bieten, an der diese ihre Ernährungspraxis ausrichten sollten. Das Bereitstellen dieses Wissens, an dem sich die Subjekte ausrichten, ist die Aufgabe, der Sinn und das Ziel der Ernährungswissenschaften – so, wie es hier in diesem Interview und auch im Selbstverständnis der DGE verstanden wird und sich dementsprechend als wesentlicher Teil der ernährungswissenschaftlichen Wissensordnung deuten lässt.

Dieses Wissen ist an eine bestimmte Konzeption der Subjektivität und des Körpers der Essenden geknüpft. Die veganen Akteur*innen sollten ihre Ernährungspraxis anhand der eingenommenen Nährstoffe, wie hier am Beispiel Eisen, bewerten. Zum einen wird damit vorausgesetzt, dass die Akteur*innen die von der jeweiligen Essensaufnahme abstrahierende Wissenspraxis in ihrer Bewertung der eigenen Essenspraxis übernehmen und auch die Kompetenz dazu haben, dies zu erfassen. Zum anderen wird für die Referenzwerte eine Autorität als wahres Wissen beansprucht, das für alle gelte. Eine richtige, also als gesund verstandene Ernährung ist eine Ernährung, die sich von der Nährstoffversorgung her in den ›günstigen‹ Bereichen der Referenzwerttabellen bewegt. Von den Subjekten wird ein instrumentelles Verhältnis zur Ernährung erwartet, welches das Essen danach bewertet, wie es den Körper mit Nährstoffen versorgt. Das essende Subjekt wird als eines gezeichnet, das sich reflexiv zur eigenen Ernährung und zum eigenen Körper und dessen Gesundheit verhält und die Ernährung an den Referenzwerten und damit an der Gesunderhaltung des eigenen Körpers ausrichtet.

Ein weiterer Punkt ist in der hier besprochenen Interviewsequenz auffällig: Die Referenzwerte werden in Beziehung zu einer »gesunden Mischkost« gesetzt, sie sind »für« diesen Ernährungsstil »ausgearbeitet«. Diese Rahmung ist im Vergleich zu der weiter oben zitierten Aussage bemerkenswert, dass das ernährungswissenschaftliche Wissen das Wissen davon sei, welche Nährstoffe der gesunde Körper aufnehmen müsse, um sich (gesund) zu reproduzieren. Die Aussage bezüglich der Mischkost deutet an, dass sich dieses Wissen nicht nur daran orientiert, was der (gesunde) Körper zur Reproduktion benötigen würde. Auch der am weitesten verbreitete, ›normale‹ Ernährungsstil, die »gesunde Mischkost«, spielt demnach eine Rolle bei der Gestaltung dieses Wissens. Dies zeigt, dass es nicht nur um die Aufnahme der jeweiligen Nährstoffe geht, sondern auch um die Frage, im Kontext welcher Ernährungsweise

diese einverleibt werden. Eine Mischkost, die darüber hinaus mit dem positiv wertenden Adjektiv ›gesund‹ versehen ist, wird in dieser Aussage unproblematischer gesehen als eine davon abweichende, vegane Ernährungsform.

Eine Ernährung, die sich innerhalb des als »günstig« markierten Bereichs bewege, entspräche also am ehesten dem, was als »gesunde Mischkost« verstanden würde. Dass in einer ›gesunden‹ Ernährungsweise also auch tierliche Lebensmittel enthalten seien, wird in einem Interview wie folgt begründet:

> B: Es ist eben einfacher, auch mit einem gewissen Anteil an tierischen Lebensmitteln und auch Fleisch seinen Nährstoffbedarf abzudecken. (ExpInt\Wiss_03: 32)

Die Empfehlungen, die aus den Referenzwerten abgeleitet werden, sind dieser Darstellung folgend an den bestehenden gesamtgesellschaftlichen Ernährungsgewohnheiten und der Verfügbarkeit von Lebensmitteln ausgerichtet. Die Empfehlung orientiert sich demnach an den Referenzwerten *und* an Annahmen über bestehende Ernährungsgewohnheiten. Damit werden die Komplexität und die Abstraktheit der Referenzwerttabelle wieder, zumindest aus der Perspektive der Ernährungswissenschaften, näher an die Logik konkreter Mahlzeiten herangebracht. Daraus lässt sich schließen, dass die Empfehlungen nicht allein auf einer naturwissenschaftlich-molekularisierenden Praxis beruhen[5], sondern auch auf Annahmen (die ebenfalls wissenschaftlich gestützt sind, etwa auf statistischer Grundlage, z.B. von Verzehrstudien, wie der NVS II, vgl. Max Rubner-Institut 2008b) über die *normale* gesellschaftliche Ernährungspraxis.

Das Verhältnis lässt sich folgendermaßen deuten: Den Ernährungsempfehlungen liegen Annahmen über die *normale* Ernährung zugrunde, die an den Referenzwerten ausgerichtet und in den günstigen Bereich gelenkt, wieder als Empfehlung in die Gesellschaft ›zurückgespielt‹ werden. Die *normalisierende* Wirkung der Empfehlung wird damit direkt ausgesprochen und auch beabsichtigt. Eine zu starke Abweichung von der gegenwärtigen Praxis wird als potenzielles Problem identifiziert, die Empfehlungen umzusetzen, denn es sei einfacher, diese als Mischkost zu konzipieren. Die übliche Ernährungspraxis der »Mischkost«, so die daraus folgende These, wird so in letzter Kon-

5 Versuche aus der Zeit rund um 1900, eine rein naturwissenschaftlich begründete Ernährungsempfehlung zu erstellen, waren sehr politisch motiviert, um eine schlechte Versorgung von Arbeiter*innen zu legitimieren (vgl. Barlösius [1999] 2011, 60ff.).

sequenz durch die Ernährungsforschung wissenschaftlich als normale und gute Ernährung *reifiziert*.

Die ernährungswissenschaftliche Wissenspraxis bringt Ernährung in Form bestimmter Wissensobjekte hervor. Im Zentrum steht dabei die abstrahierende Praxis, die Ernährung als Prozess der Nährstoffaufnahme begreift und durch Quantifizierung in der Lage ist, Bereiche als gesund und Bereiche als potenziell riskant zu definieren. Spannungen ergeben sich hier im Verhältnis zu den gesellschaftlichen Ernährungspraxen, auf die diese Wissenspraxis Bezug nimmt. So wird die gewöhnliche Ernährungspraxis als Ausgangspunkt für Empfehlungen genommen, in die diese Empfehlungen zugleich wieder normalisierend und vor allem auch *optimierend* eingreifen sollen. Die Normalität der Mischkost wird darüber reproduziert, aber nicht, weil es sich aus der naturwissenschaftlichen Logik direkt ableiten ließe, sondern weil es als normale Essenspraxis identifiziert wird, auf deren Grundlage Empfehlungen erarbeitet werden. Hier knüpfen bestimmte Subjektivierungen an. Es wird vor allem ein Subjekt gezeichnet, das die Ernährungspraxis entsprechend der Empfehlung ausrichtet.

### 6.1.3 Ernährungswissenschaftliche Wissenspraxis, Veganismus und Geschlecht

In diesem Unterabschnitt geht es darum, wie das durch die Ernährungswissenschaften gezeichnete Subjekt vergeschlechtlicht ist. In den Referenzwerten für die Ernährungspraxis sind grundsätzlich zwei Differenzierungen eingezogen. Auf der einen Seite kommt es in dieser Wissenspraxis zur beschriebenen von der Mahlzeit abstrahierenden Molekularisierung und Quantifizierung. Hierdurch werden die unterschiedlichen Nährstoffe, Vitamine usw. voneinander unterschieden und getrennt betrachtet. Auf der anderen Seite werden die essenden Subjekte differenziert: Entlang der Differenzierungslinien Geschlecht, Alter und körperlicher Aktivität (verstanden als »physical activity level, PAL«, wo ebenfalls eine quantifizierende Logik angewendet und ein numerischer Wert angegeben wird) werden hier bei manchen, aber nicht allen Versorgungskategorien (also Nährstoffen, Vitaminen und der Energie) unterschiedliche Werte angegeben. Darüber hinaus werden die Gruppen der Schwangeren und der Stillenden bei manchen Stoffen gesondert angegeben. Entlang dieser Differenzierungen werden ausgehend von den differenzierten Normwerten auch »Risikogruppen« definiert, da diese erhöhte Bedarfe für manche Nährstoffe hätten. Dies gilt sowohl allgemein als auch für eine vega-

ne Ernährung im Besonderen. In Bezug auf vegane Ernährung werden mir in einem Interview die »Risikogruppen« wie folgt beschrieben:

> B: Wenn ich aber entweder mehr Nährstoffe aufnehmen muss, weil ich zum Beispiel gerade schwanger bin oder im Wachstum oder wenn ich weniger Energie aufnehmen kann, weil zum Beispiel im Alter der Energiebedarf sinkt. Dann ist die Notwendigkeit mehr Nährstoffe in weniger Energie zu packen. Und immer, wenn das der Fall ist, wird es schwieriger alle Nährstoffe zu decken. Und das sind also auch die Bevölkerungsgruppen, die als kritisch bezeichnet werden: Das heißt natürlich die Säuglinge, die Heranwachsenden bis zum Jugendlichen, weil da natürlich auch noch ein Wachstumseffekt stattfindet, die Schwangeren, die Stillenden. Und das sind vor allen Dingen die Gruppen, wo […] es eben schwierig sein kann [mit veganer Ernährung], wirklich alle Nährstoffe immer aufzunehmen. (ExpInt\Wiss_03: 42)

In dieser Interviewsequenz wird der Nährstoff- und Energiebedarf im Zusammenhang mit körperlichen Prozessen beschrieben. Problematisiert wird ein von einer Norm abweichender Energiebedarf, durch den es als ›schwierig‹ benannt wird, den Nährstoffbedarf der Körper entsprechend zu decken. Interessant ist, wie von der Interviewperson die Unterscheidungen vorgenommen und formuliert werden: Zunächst ist auffällig, dass die Unterscheidungen unmittelbar an den Körper und seine Prozesse gebunden werden. Es werden verschiedene Zustände von Körpern benannt, die mit einem bestimmten von der Norm abweichenden Bedarf verknüpft werden. Konkret sind das beispielsweise Wachstum oder Schwangerschaft. Diese körperlichen Prozesse werden dann mit sozialen Differenzierungen qua Alter und Geschlecht verknüpft, die sich sowohl in der Interviewsequenz als auch in den Referenztabellen ablesen lassen. Hier sind alle Empfehlungen nach mehreren Altersgruppen unterschieden, manche sind dann in allen oder auch nur in manchen Altersgruppen nach Geschlecht binär differenziert. Darüber hinaus gibt es in den Referenzwerttabellen bei einigen Nährstoffen die auch in der Interviewsequenz angesprochenen Kategorien der Schwangeren und der Stillenden. Die in dieser Formulierung nicht vorgenommene Vergeschlechtlichung dieser Gruppen wird aber in den Referenztabellen explizit gemacht, da hier nur in der Spalte für Frauen ein entsprechender Wert eingetragen ist. Damit zeigt sich, dass die Differenzierung der Subjekte zum einen an körperliche Zustände und Prozesse gebunden ist, die die Nährstoff- und Energieversorgung beeinflussen. Zum anderen sind diese Körperprozesse und -zustände mit den sozialen Differenzierungskategorien Alter und Geschlecht verknüpft.

Geschlecht wird dabei binär codiert, potenzielle Schwangerschaft und das Stillen mit Weiblichkeit verbunden.

Die Verknüpfung von Geschlecht und Energie- und Nährstoffbedarfen verdient eine tiefergehende Betrachtung. Wie wird also Geschlecht in der Wissenspraxis der Ernährungswissenschaften verhandelt und welche Rolle spielt diese Differenzierungslinie in dem Wissen? In der folgenden Interviewsequenz frage ich explizit, warum Kalorienempfehlungen qua Geschlecht unterschieden werden[6], die sogenannte »Ernährungspyramide«[7] aber nicht:

> B: Also sie haben auch Nährstoffe, wie Eisen zum Beispiel, da gibt es klare, unterschiedliche Empfehlungen für Männer und Frauen. Bei Zink gibt es das. Bei einigen anderen Nährstoffen. Ähm naja gut, es hat einfach mit der Körpergröße, mit der Körperzusammensetzung zu tun. Männer haben eben einen höheren Muskelanteil. Also ich rede jetzt mal von Normalgewicht und Frauen haben eben etwas höhere Fettanteile in der Körperzusammensetzung und das ist ein Grund, warum dann eben der Grundenergiebedarf höher ist bei den Männern. Und dann kommt eben noch die Arbeitsleistung. Na, das ist aber, das kommt ja dann darauf an. Das kann man nicht pauschal sagen. Aber das hat vor allem mit dem Grundbedarf, Grundenergiebedarf zu tun. (ExpInt\Wiss_01: 66)

In dieser Aussage werden nach der expliziten Nachfrage verschiedene Aspekte der Geschlechterdifferenzierung bei den Ernährungsempfehlungen genannt, wobei sich diese in qua Geschlecht differenzierte und nicht differenzierte Empfehlungen und Begründungen für Geschlechterdifferenzierungen aufteilen. Es muss also zunächst festgehalten werden, dass es Bereiche in den Ernährungsempfehlungen gibt, in denen keine Geschlechterunterscheidung gemacht wird. Die jeweiligen Differenzierungen sind also nicht selbstverständlich und obligatorisch, sondern können sich von Fall zu Fall unterscheiden. Wie werden also die verschiedenen Geschlechterdifferenzierungen, die gemacht werden, begründet?

Es werden körperliche Gründe genannt, die an dieser Stelle allerdings weniger einen Status oder Prozess benennen, sondern die Körper werden

---

6 Siehe »Energie«, https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/energie/ [01.09.2022]

7 Siehe https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/lebensmittelpyramide/bzw. vgl. auch den »DGE-Ernährungskreis« https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/ernaehrungskreis/ [01.09.2022]

aufgrund von Zusammensetzung qua Geschlecht differenziert. Damit wird eine fundamentale, im Körper angelegte Dichotomie definiert, die Männerkörper als mit höherem »Muskelanteil« und Frauen als mit höheren »Fettanteilen« definiert und so voneinander unterscheidet. Es wird jedoch nicht näher begründet, wie und wo in dieser Dimension die Grenze gezogen wird. Der qua Geschlecht unterschiedene Bedarf an Energie und Nährstoffen wird damit essentiell als in den Körpern angelegt beschrieben. Die so differenzierten Körper bräuchten unterschiedliche Mengen an Energie und bestimmten Nährstoffen, um sich entsprechend zu reproduzieren. Allerdings findet sich hierin bereits eine Einschränkung: Die Aussagen werden in dieser Interviewsequenz direkt relativiert, indem sie für den Bereich des »Normalgewichts« begrenzt beschrieben werden. Demnach gelten die körperlichen Gründe für die geschlechtliche Unterscheidung in der Empfehlung nur für Körper, deren Gewicht innerhalb des »normalen« Gewichtsbereichs liegt. Das bedeutet, dass für Körper, die außerhalb dieses Normalbereichs liegen, andere Empfehlungen gelten, die die Körper in diesen Bereich bringen sollen, also die Körper in die Normalität bringen sollen, wo dann die entsprechenden Geschlechterdifferenzierungen wieder greifen, um diese entstandenen Normalkörper zu erhalten.

Darüber hinaus findet sich in der Aussage eine Begründung der qua Geschlecht unterschiedenen Empfehlungen mit dem Verweis auf die »Arbeitsleistung«, die allerdings wiederum direkt als »kommt drauf an« und »nicht pauschal« relativiert wird. Dennoch ist dieser Verweis hier bemerkenswert: Neben den beschriebenen körperlichen Dimensionen wird die Geschlechterdifferenzierung der Ernährungsempfehlungen hier auch mit dem begründet, was die essenden Subjekte arbeiten und leisten, wie und wie viel die Körper also bewegt werden. Beim Energiebedarf wird zwischen »Grundenergiebedarf« und »Bewegungsleistung« unterschieden. Ersterer wird klar körperlich-physisch begründet und essentiell qua Geschlecht differenziert. Die »Bewegungsleistung« wird in Bezug auf Geschlecht thematisiert, aber dessen Relevanz für die Geschlechterdifferenzierung deutlich relativiert. Das wirft die Frage auf, wie denn die Grenze in der Empfehlung zur Kalorienaufnahme zwischen Grundenergie und Arbeitsleistung gezogen wird und wie gegebenenfalls gesellschaftliche Annahmen über geschlechtliche Arbeitsteilung hier auch hineinspielen. Während der Grundenergiebedarf als eindeutig körperlich-physische Kategorie benannt wird, ist dies bei der Arbeitsleistung nicht klar gegeben. Der Verweis auf Bewegung und Arbeitsleistung drückt eine implizite Annahme darüber aus, was die qua Geschlecht differenzierten Körper

üblicherweise leisten und leisten können sollten. Darüber können hier aus dieser Interviewstelle aber keine weiterführenden Schlüsse gezogen werden. Gesichert ist aber, dass es mit der Gleichung »Grundenergiebedarf + Bewegungsleistung« eine Variable in der Errechnung der Kalorienempfehlung gibt, die auch in der ernährungswissenschaftlichen Konzeption direkt mit Faktoren zusammenhängt, die auch außerhalb der Sozialwissenschaften unstrittig als soziale Aspekte beschrieben werden können (wie viel bewegen sich die Akteur*innen?).

In dem beschriebenen Interview wird dann stärker das Verhältnis des Grundenergiebedarfs zum »Normalgewicht« thematisiert. Folgende Sequenz schließt unmittelbar an und führt die Darstellung der Geschlechterunterscheidung weiter:

> I:Das heißt der [Grundenergiebedarf, Anm.] ist bei Männern und Frauen unterschiedlich?
> B: Ja genau. Genau. Also der richtet sich einfach nach dem ganz pauschal erstmal nach dem Körpergewicht. Das liegt ja durchschnittlich bei Frauen eben auch niedriger als bei Männern. Und dann haben sie eben noch einen unterschiedlichen Anteil an Muskelmasse. Und der bestimmt eben weitgehend den Energiebedarf. (ExpInt\Wiss_01: 67-8)

Die Geschlechterdifferenzierung wird in dieser Sequenz noch weiter spezifiziert. Der Grundenergiebedarf, der oben in den unterschiedlichen »Körperzusammensetzungen« begründet wird, wird hier neben der Muskelmasse auch mit dem *durchschnittlichen* Körpergewicht begründet. Körpergröße und -gewicht sind Faktoren, die eine Rolle im Grundenergiebedarf spielen, für die hier *durchschnittliche* Unterschiede angeführt werden, also keine absolute und fundamental dichotome Geschlechterunterscheidung in der Ernährungsempfehlung vorliegt. Bei der Muskel- und Fettmasse scheint es in der Darstellung aber bei einer klaren, also essentiell in den qua Geschlecht unterschiedenen Körpern liegenden Teilung zu bleiben. Ich frage anschließend weiter nach der Differenzierung von Nährstoffen und Energie:

> I: Aha. Das heißt, es betrifft dann die Kalorien, aber eben auch nochmal andere Nährstoffe?
> B: Mhm, das betrifft jetzt erstmal die Kalorien. Also die Energie, Nahrungsenergie. Und bei den einzelnen Nährstoffen, bei Eisen ist halt klar, ja? Frauen wegen Menstruation höherer Eisenbedarf. Und dann entsprechend eine höhere Empfehlung als die Männer. Bei Zink haben die Männer eine höhe-

> re Empfehlung. Das hat wiederum Bezug zur Muskelmasse. Und bei manchen Nährstoffen gibt es keinen Unterschied. Aber da muss man immer gucken. Viel hat das einfach mit der, also [mit] mehr Körpermasse. Das heißt ich habe auch, ich habe mehr Substanz, die ich versorgen muss. Eh und dadurch ist auch der Bedarf für einzelne Nährstoffe einfach höher bei den Geschlechtern. Also das hat, das kann man einfach biologisch erklären. (ExpInt\Wiss_01: 69-70)

In diesen Aussagen werden die körperlichen Begründungen für die Geschlechterdifferenzierung nun für die Nährstoffe fortgeführt. Dass ein erhöhter Eisenbedarf für Frauen mit der Menstruation einhergehe, wird als Selbstverständlichkeit, die »halt klar« sei, eingeführt, während Zinkbedarf mit der bereits diskutierten höheren Muskelmasse, die Männern zugesprochen wird, einhergehe. Diese Interviewsequenz geht also in der an Körper gebundenen Argumentation der Geschlechterunterscheidung weiter. Auffällig ist aber auch hier wieder eine Relativierung von gruppenbezogenen Verallgemeinerungen: »da muss man immer gucken«, womit wieder auf die jeweilige Körpermasse als wesentlicher Faktor eingegangen wird. Der (vorläufige) Abschluss der Ausführungen zu Körper, Nährstoffversorgung und Geschlecht ist ebenfalls sehr aufschlussreich. Dieser wird in der »einfachen biologischen Erklärung« gefunden. Die biologische Begründung der Geschlechterunterscheidung bietet also nach diesen Erklärungen die abschließende, als selbstverständlich angenommene »einfache« Grundlage. Im Laufe des Interviews begründe ich mein Interesse an der Geschlechterdifferenzierung, woraufhin die interviewte Person zu dem Thema ausführt:

> I:Also weil es so auffällig ist, wenn man also jetzt als Laie drauf schaut: Dass es eben bei Kalorienempfehlungen da immer ganz klar ist, also das auch viel so kommuniziert wird: Männer eben, was ist das? Zweitausendfünfhundert Kalorien, Frauen zweitausend, ungefähr?
> B: Ja, als Orientierung. Kommt auf die Altersgruppe an. Dann die körperliche Aktivität, die eingerechnet wird. Das muss man auch schauen. Überwiegend sitzende Tätigkeit? Wie oft Sport in der Woche? Und so weiter. Und dann kann man das entsprechend berechnen. Und das sind halt nur Durchschnittswerte, klar. Das ist immer für eine gesamte Altersgruppe. Das darf man auch nicht vergessen. Auch die Nährstoffempfehlung. Das gilt für eine Altersgruppe. Damit stelle ich sicher, dass ich den Großteil, also auch über achtundneunzig Prozent dieser Gruppe sicher ausreichend versorge. Und die restlichen bräuchten vielleicht noch mehr. Und manche kommen

> mit deutlich weniger aus. Eh und gut, bei der Energie gibt es halt auch immer auch Kontrollmechanismen. Ich beobachte mein Körpergewicht. Passt das? Ja, dann scheint meine Zufuhr zu stimmen. Oder nehme ich eben dauernd zu. Dann nehme ich eben mehr Energie auf, als ich verbrauche. Und auch der Taillenumfang. Das sind so Maße, damit kann ich das sehr gut kontrollieren. (ExpInt\Wiss_01: 71-72)

In dieser Antwort werden, nachdem vorher auf die ›einfache‹ biologische Erklärung der Geschlechterunterscheidung rekurriert wird, weitere Differenzierungslinien in die Argumentation eingeführt. Mit der Referenz auf die Altersgruppen und die körperliche Aktivität wird eine grundsätzliche Generalisierbarkeit von Ernährungsempfehlungen entlang von sozialen Großgruppen wie Geschlecht eingeschränkt. Körperliche Aktivität und Alter werden als ebenfalls zu berücksichtigende Variablen eingeführt und zugleich werden die Werte *grundsätzlich als Durchschnittswerte*, die für bestimmte Gruppen (qua Geschlecht, Alter und Bewegung differenziert) gelten würden, benannt. Schließlich wird die Ausrichtung an den Empfehlungen dann aber in Richtung eines reflexiven Körperverhältnisses der Subjekte gebracht. Dadurch kommt es in diesen Ausführungen zu einem scheinbar paradoxen Zusammenspiel aus biologisch begründeter Generalisierbarkeit einerseits und einer weitreichenden Individualisierung, die in einem Individuum angelegt ist, welches sich in bestimmter Weise zu sich selbst und dem Körper verhält, andererseits – die Einzelnen müssten durch eine Kontrolle ihrer Körpermaße feststellen, ob »es passt«. Hinter diesem ›passen‹ führt die Referenz wieder implizit auf gesellschaftliche Norm- und Normalkörper, an denen sich die Subjekte orientieren sollen und die gleichzeitig auch die Grundlage für die Empfehlungen darstellen. Diese paradoxe Gleichzeitigkeit zwischen Generalisierung und Individualisierung der Ernährungsempfehlungen deutet auf eine Spannung zwischen einem naturwissenschaftlich fundierten Wahrheitsanspruch und einer sozialen Ernährungspraxis hin, die den wissenschaftlich hergeleiteten Empfehlungen entsprechen sollen.

In der hier ausführlich diskutierten Sequenz sind also zwei bemerkenswerte Wendungen enthalten. Einerseits werden die Differenzierungen qua Geschlecht ›einfach‹ biologisiert und so generalisiert: Die Unterschiede in den Bedarfen an Energie und (einigen) Nährstoffen lägen in der ›Natur der Körper‹ und ließen sich darüber begründen. In die Geschlechterdifferenzierung fließen sowohl biologisch-essentialistische Annahmen über Körper, Annahmen über die Normalität dieser Körper und damit Exklusion nicht-normaler

Körper in die Empfehlung ein und indirekt auch Annahmen über die »Arbeitsleitung«, die allerdings noch einmal gesondert differenziert betrachtet wird. Andererseits werden die Generalisierungen relativiert und schlussendlich zu einer individualisierten Reflexivität gebracht. Daraus lässt sich folgern, dass die Wissenspraxis der Ernährungswissenschaften mit einer im Kern qua Biologie begründeten Geschlechterdifferenzierung verbunden ist, die aber durch eine Individualisierung wieder gebrochen wird. Allerdings zeigt sich, dass diese körperlichen Eigenschaften nicht einfach *vor* der Wissenspraxis der Ernährungswissenschaften anzusiedeln sind. Vielmehr zeigen sich verschiedene Bezüge auf die Ernährungspraxis, die als Wechselwirkungen erscheinen. Dies ist insbesondere in der Annahme *normaler* Körper und der Konzeption dieser Körper als gesund und damit wünschenswert begründet. Das bedeutet auch, dass diese Eigenschaften durch die Wechselbeziehung zur reflexiven Ausrichtung der Subjekte an Körpermasse und -maße in der individualisierten Ernährungspraxis gekennzeichnet sind. Dies tritt besonders bei der Körpermasse hervor. Diese ist zugleich Teil der biologischen Differenzierung der Körper (als geschlechtlich differenzierter Durchschnitt) und der individualisierten Formungspraxis, wobei Letztere mit einer (vorgeblich individuellen) Körpervorstellung und dem damit verbundenen »passen« zusammenhängt. Das individuelle »passt es?«, also die reflexive Selbstverantwortung, ist dann die Verknüpfung der Normalisierung der Ernährungspraxis mit der Normalisierung der Körper. Es wird zwar hier am Ende nicht explizit benannt, implizit ist aber das ›gesunde‹ »Normalgewicht« das Vergleichsbild, an dem sich die Individuen orientieren sollten. Folgt man dieser Darstellung, dann fließen in die Vorgaben einerseits Annahmen über die normale Ernährung und andererseits Annahmen über die normalen Geschlechtskörper ein, deren Körpermasse zugleich qua Biologie naturalisiert und individuell reflexiv normalisiert und dadurch stabilisiert wird.

### 6.1.4 Ernährungswissenschaften als Autorität – interdiskursive Verbindungen

Die ernährungswissenschaftliche Wissenspraxis wird durch die interviewten Wissenschaftler*innen in Beziehung zu gesellschaftlichen Ernährungspraxen gesetzt, indem die Empfehlungen für die Subjekte eine Handlungsanleitung darstellen sollen. Der folgende Analyseschritt führt daher nun über den engeren Bereich der Ernährungswissenschaften hinaus und fragt, wie dieses Wissen interdiskursiv über den Spezialdiskurs der Ernährungswissenschaf-

ten hinaus wirkmächtig wird. Dazu beziehe ich mich, erstens, auf die Interviews mit NGO-Vertreter*innen. Zweitens binde ich auch die veganen Kochbücher als Materialgrundlage exemplarisch mit ein. Die Analyse zielt auf die Frage, wie das ernährungswissenschaftliche Wissen im Allgemeinen und die Empfehlung der DGE zu veganer Ernährung im Besonderen über die Grenzen der Ernährungswissenschaften hinweg gedeutet werden.

Vegane Ernährungsstile waren und sind als Gegenstand der Ernährungswissenschaften nicht unumstritten. Dass vegane Ernährung nicht vorbehaltlos als Gegenstandsbereich der Ernährungswissenschaften betrachtet wird, wird auch in einem Interview mit einer NGO thematisiert:

> I: Wie würdest du Vor- und Nachteile veganer Ernährung bewerten?
> B: […] Gerade dieser Veggie-Boom hat sehr viel auch mit Gesundheit zu tun. Und da gibt es eben viele, die halt auch wirklich glauben, dass es gesünder ist und die auch vielleicht abnehmen wollen oder was auch immer. Also es gibt sicher eine positive Korrelation. Wobei halt […] die offiziellen Stellen dann auch immer irgendwie skeptisch sind. Das heißt einerseits, glaube ich, war es für viele ausschlaggebend. Aber ich glaube, dass die Statements der offiziellen Stellen auch immer irgendwie blockierend sind, was das betrifft. (ExpInt\NGO_01: 42-3)

Die Beschreibung der Fachgesellschaften als »offizielle Stellen« spricht diesen eine besondere Autorität zu, eine zentrale Rolle in der Frage, wie sich Ernährungsstile gesellschaftlich verbreiten, zu spielen. Diese Aussage steht exemplarisch dafür, wie der DGE und dem ernährungswissenschaftlichen Wissen eine besondere ernährungskulturelle Stellung zukommt. Die theoretisch angenommene dominante Position der naturwissenschaftlichen Wissenspraxis lässt sich damit auch empirisch unterfüttern. Wie gehen die veganen NGOs damit um, wenn die DGE qua naturwissenschaftlich begründeter Autorität eine Position vertritt, die dem Veganismus nicht uneingeschränkt positiv gegenübersteht? Vor dem Hintergrund des Befundes, dass Wissenschaftlichkeit und Rationalität eine wichtige strategische Rolle für vegane Akteur*innen spielt, bekommt diese Frage eine gewisse Brisanz.

Eine Strategie, die in einem Interview benannt wird, ist, auf die oben bereits kurz angeschnittenen unterschiedlichen Auslegungen zu veganer Ernährung von unterschiedlichen Fachgesellschaften einzugehen und hier auf die jeweils positiveren Auslegungen, insbesondere jener der US-Amerikanischen ADA, zu rekurrieren. Angesprochen auf die Wissenspraxis der Fachgesellschaften berichtet ein*e Vertreter*in einer NGO über (öffentliche) Auseinan-

dersetzungen auf Grundlage der Positionen und verschiedener ernährungswissenschaftlicher Studien:

> I: Wenn wir jetzt nochmal zum Thema der Ernährungswissenschaft kommen. Meinst du, die Ernährungswissenschaften setzen sich ausreichend mit veganer Ernährung auseinander?
> B: Im angloamerikanischen Raum, ja. Das sagen sie klipp und klar, eine vegane Ernährung bietet Vorteile in allen Lebenslagen. Prophylaxe von diversen Krankheiten etc. etc. Im deutschsprachigen Raum gibt halt die DGE das vor [...] Und ähm da gibt es schon viel Handlungsbedarf. [...] Also besonders die Professoren, also ich verstehe es nicht. Ja, weil jeder Professor würde sagen, man soll weniger Fleisch essen. Jeder Professor würde sagen, weniger Cholesterin, weniger gesättigte Fette etc. Nur vegan ist dann irgendwie so emotional affektiert. [...] Also, ich glaube, das Problem liegt da irgendwie definitiv darin, dass das in der Ernährungswissenschaft unterrepräsentiert ist und da irgendwelche Abwehrreflexe sind. Aber nicht in Amerika. Da ist es genau das Gegenteil.
> I: Und wie geht ihr jetzt mit diesen widersprüchlichen Aussagen um?
> B: Naja, wenn, also, puh! Meistens ist es dann im Endeffekt, zum Beispiel bei einer Fernsehdiskussion, da sitzt sie dann da, die Ernährungswissenschaftlerin, und sagt ›Ja, aber vegan, es ist nicht gut für Kinder.‹ Und ich sitze halt da und sage genau das Gegenteil. Und wir probieren uns gegenseitig mit den Studien zu übertrumpfen. Und ich mache das teilweise nicht schlecht. Aber das Problem ist halt so zum Beispiel, wir haben halt keinen Einfluss darauf, was das Gesundheitsministerium empfiehlt. Und solange halt die Fachgesellschaft diese Empfehlungen hat, wie sie jetzt sind, werden halt auch die Ärzte sich nicht aus dem Fenster lehnen und irgendwas Anderes sagen. Also hier gibt es noch Handlungsbedarf. (ExpInt\NGO_01: 62-5)

Auffällig an der geführten Argumentation ist, dass hier von einer Person, die als Vertreter*in einer nicht primär wissenschaftlichen Akteurin in dem Bericht über die Fernsehdiskussion mit einer Ernährungswissenschaftlerin beansprucht wird, versucht, auf dem Terrain der Ernährungswissenschaften zu argumentieren und hier mitzuspielen: Die Argumente der Ernährungswissenschaftlerin, die sich gegen eine vegane Ernährung ausspricht, sollen in dieser Schilderung mit wissenschaftlichen Mitteln widerlegt werden. Es wird versucht, das Gegenüber mit wissenschaftlichen »Studien zu übertrumpfen«. In der Debatte wird durch die Person, die selbst zwar eine akademische Ausbildung, aber keine in den Ernährungswissenschaften hat, versucht, vegane

Ernährung durch Wissen aus der ernährungswissenschaftlichen Forschungslandschaft zu profilieren. Das bedeutet, dass die Strategie, die hier benannt und verfolgt wird, darauf abzielt, in der Diskurslogik der Ernährungswissenschaften zu reüssieren und nicht beispielsweise die Debatte auf einen anderen Diskursbereich zu lenken, etwa in Richtung Tierethik oder Ökologie. Die in der Interviewsequenz dargelegte Kritik an der aus Sicht der NGO unzureichenden Beschäftigung mit veganer Ernährung zielt darauf, die Wissenschaftlichkeit einer Wissenspraxis, die diese Ernährungsstile ausklammert, infrage zu stellen. Hier wird den Wissenschaftler*innen, die sich gegen die Beschäftigung mit veganer Ernährung wehren, eine emotionale und damit nicht rationale, also nicht wissenschaftlich begründete Grundlage dieser Haltung attestiert.

Nicht nur die NGOs nehmen derart affirmativen Bezug auf den Diskurs der Ernährungswissenschaften. In ähnlicher Art und Weise finden sich diese Äußerungen auch in einem Kochbuch. Das Kochbuch »Vegan für Einsteiger«, das einen Fokus auf Gesundheit legt, nimmt explizit Bezug auf ein Positionspapier der ADA bezüglich veganer Ernährung. (Dieses Kochbuch ist zeitlich vor dem DGE-Positionspapier zu veganer Ernährung erschienen.) So heißt es in diesem Kochbuch:

> Im Jahr 2009 veröffentlichte die Amerikanische Gesellschaft für Ernährung (ADA, American Dietetic Association) ein Positionspapier, in dem sie ihre Empfehlung für eine vegane Ernährung bestärkt. Sie kommt zu dem Schluss, diese Ernährungsform sei – sofern richtig durchgeführt –, gesund und nahrhaft für Erwachsene, Kleinkinder, Kinder und Heranwachsende, könne Krankheiten wie Herz- und Kreislauferkrankungen, Krebs, Übergewicht und Diabetes vorbeugen und dabei helfen, diese zu behandeln. (Dahlke 2014, 16)

Die ›positivere‹ Position der ADA[8] wird in dem Kochbuch als Empfehlung für eine vegane Ernährung ausgelegt. Mit Bezug auf das Positionspapier der

8 Das »Position Statement« der ADA liest sich tatsächlich wesentlich positiver als die Position der DGE: »It is the position of the Academy of Nutrition and Dietetics that appropriately planned vegetarian, including vegan, diets are healthful, nutritionally adequate, and may provide health benefits in the prevention and treatment of certain diseases. These diets are appropriate for all stages of the life cycle, including pregnancy, lactation, infancy, childhood, adolescence, older adulthood, and for athletes.« (Melina, Craig und Levin 2016, 1970).

ADA wird vegane Ernährung sowohl positiv zur Reduktion von Krankheitsrisiken als auch zur begleitenden Behandlung von Krankheiten empfohlen. Ernährungswissenschaftliches Wissen im Allgemeinen und die Position der ADA im Besonderen wird herangezogen, um einen veganen Ernährungsstil positiv, hier gesundheitsförderlich, darzustellen.

Dieser affirmative Bezug wird in den Ernährungswissenschaften nicht uneingeschränkt positiv gesehen, denn hier werden auch Verzerrungen und Auslassungen durch verschiedene Akteur*innen in einem Interview deutlich kritisiert:

> B: Das finde ich auch immer schwierig, wenn in veganen Kreisen euphorisch was propagiert wird. Was eben ernährungswissenschaftlich nicht oder nur teilweise stimmt. Und das wird halt oft, das ist vielen halt einfach egal. Hauptsache es passt ins Bild: ›Alles viel gesünder und alles viel besser.‹ (ExpInt\ErWiss_01: 59)

Die ›veganen Kreise‹, so der Vorwurf, würden eben nur selektiv bestimmte Studien herausgreifen und so das Bild von veganer Ernährung bewusst verzerren. Damit wird von ernährungswissenschaftlicher Seite die eigene epistemische Autorität verteidigt, indem man sich als ›sachlich‹ positioniert, mit dem Anspruch, ein »ausgewogenes« Bild veganer Ernährung zu vermitteln.

Es zeigt sich damit, dass verschiedene Akteur*innen – NGOs und Kochbücher – nicht nur einen affirmativen Bezug auf ernährungswissenschaftliches Wissen herstellen, sondern darüber hinaus auch die Wissenschaftlichkeit der Betrachtung veganer Ernährung explizit einfordern und auch selber versuchen, in diesem Diskurs mitzuspielen. Dass dieses Wissen durch ein Kochbuch popularisiert (es handelt sich um ein Buch einer großen (Koch-)Buchreihe, die weitläufig erhältlich ist) und von eine*r Vertreter*in einer NGO wie berichtet in einer Fernsehdiskussion zitiert wird, zeigt exemplarisch, wie der ernährungswissenschaftliche Spezialdiskurs über seine eigenen Grenzen hinaus wirksam ist, die Inhalte und das Wissen interdiskursiv diffundieren und wie in diesem Interdiskurs nun verschiedene Akteur*innen diese Diskurslogik verfolgen. Die Autorität der Ernährungswissenschaften wird in Bezug darauf, wahre Aussagen über die Gesundheit von Ernährung zu treffen, nicht ansatzweise infrage gestellt. Vielmehr wird allenfalls an der Integrität einzelner Wissenschaftler*innen gezweifelt, aber nicht an den Ernährungswissenschaften als Wissenspraxis, die valide Aussagen über die gesundheitsbezogene Richtigkeit von Ernährungspraxen trifft. In Bezug auf die Frage, was richtige gesunde Ernährung ausmacht, haben die Ernährungswis-

senschaften als Spezialdiskurs und Wissensterrain weitgehende *epistemische Autorität*; das heißt bezüglich der Reproduktion von Körpern ist das ernährungswissenschaftliche Wissen und ihre naturwissenschaftliche Logik hegemonial.

### 6.1.5 Zwischenbetrachtung: Nutritionale Materialisierung

Vegane Ernährung wird in der ernährungswissenschaftlichen Wissenspraxis zu einem akademischen Wissensobjekt. Der Prozess, wie eine alternative Ernährungsform in einem dominanten Wissensterrain platziert wird, ist aufschlussreich dafür, wie die Wissenspraxis der Ernährungswissenschaften ihre Wissensgegenstände hervorbringt und bearbeitet. Als übergreifender Befund zeigt sich, dass sich die Ernährungswissenschaften in einer wissenspraktischen *Doppelrolle* bewegen: Zum einen lässt sich der Bereich der naturwissenschaftlich orientierten Forschung ausmachen, der Körper und Lebensmittel in dieser Wissenspraxis auf bestimmte Weise erforscht. Zum anderen werden dieses Wissen und die Wissenspraxis in Beziehung zu gesellschaftlichen Ernährungspraxen gestellt und auch dementsprechend reflektiert. Das bedeutet, in der ernährungswissenschaftlichen Wissenspraxis sind gesellschaftliche Ernährungsnormen und -normalitäten mit der naturwissenschaftlichen Praxis in den hieraus abgeleiteten Ernährungsempfehlungen in einem Rückkoppelungsverhältnis. Das ernährungswissenschaftliche Wissen scheint in Bezug darauf, ob eine vegane Ernährung körperlich machbar sei, hegemonial zu sein (vgl. auch Hayes-Conroy und Hayes-Conroy 2013), was sich daran zeigt, dass die Debatten nicht auf andere Wissensterrains verschoben werden. Vielmehr wird Personen, die zwar Ernährungswissenschaftler*innen sind, aber sich gegen eine vegane Ernährung aussprechen, die Wissenschaftlichkeit abgesprochen.

Lebensmittel werden als Nährstoffcontainer und Körper als mit bestimmten Bedarfen ausgestattete biologische Organismen, die eine bestimmte Menge dieser Nährstoffe benötigen, um ›leistungsfähig‹ zu sein, inszeniert. Geschlecht und andere Differenzierungen werden als qua Biologie begründete Unterscheidungskategorien eingeführt. Die zentralen Wissensobjekte der Ernährungswissenschaften, wie ich sie hier analysiert habe, sind die Nährstoffe (darunter fasse ich verkürzend auch Vitamine, Mineralstoffe und so weiter) und die Energie bzw. Kalorien. Diese Stoffe werden von Körpern verarbeitet und wesentliche Fragestellungen und dementsprechend auch Erkenntnisse sind erstens die Mengen, die Körper von diesen Stoffen benötigen, um sich

›normal‹ und ›gesund‹ zu reproduzieren. Zweitens ist dann die Frage, durch welche Lebensmittel diese ›Bedarfe‹ gedeckt werden (können) bzw. welche Lebensmittel konsumiert werden müssen, um diese ›Bedarfe‹ zu decken. Diese Wissenspraxis schließt an zwei grundsätzlichere Prozesse in der Entwicklung der Naturwissenschaften an, die auch für die interdiskursiven Verbindungen eine wichtige Rolle spielen: Molekularisierung und Quantifizierung.

Sie ist durch eine Molekularisierung gekennzeichnet, die auf eine Zerlegung der Lebensmittel in biochemische Einzelteile zielt, die gemeinhin und in den Ernährungswissenschaften als universal und unhistorisch angenommen werden. Körper werden als von biochemischen Prozessen getragen betrachtet, die eben diese Nährstoffe und Energie benötigen, um zu funktionieren. Die Hervorbringung von Energie und Nährstoffen ist dann eine quantifizierende Wissenspraxis, die die Menge der Aufnahme von Nährstoffen zählbar und vergleichbar macht. Als Vergleichshorizont dienen »Referenzwerte«, die normalisierende Wirkungen entfalten. In Zusammenhang mit diesen Referenzwerten werden die sozialen Kategorien Alter und Geschlecht, überkreuzt mit einem »Aktivitätsniveau«, auf bestimmte Weise konstruiert: Sie werden einerseits als biologische Eigenschaft in den Körpern lokalisiert und damit als gegeben angenommen. Andererseits sind sie auch diejenigen Kategorien, die als Gestaltungs- und Orientierungsgröße für die Akteur*innen dienen, an denen die eigene Ernährungspraxis ausgerichtet wird. Darauf lässt sich die These begründen, dass die Körper qua Geschlecht und Alter normalisiert und darüber vergleichbare Körper(kategorien) geschaffen werden, die wiederum als *qua Biologie* differenzierte Körper essentialisiert werden. Diese sind prozesshaft in Wechselbeziehung mit den molekularisierten Lebensmitteln und deren quantifizier- und vergleichbaren Energie- und Nährstoffwerten verbunden. Die Referenzwerte und Empfehlungen normalisieren Körper, die, vor allem im Bereich der Körpermasse, gesellschaftliche Körper(ideal)bilder durch einen reflexiven Körperbezug der Subjekte produzieren. Biologisierung und Normalisierung sind, so folgere ich daraus, in dieser diskursiv-materiellen Praxis eng miteinander verwoben.

In der sozialwissenschaftlichen Literatur wird der reduktionistische Fokus der Ernährungswissenschaft auf die Nährstoff- und Energieversorgung und der Bezug auf dieses naturwissenschaftliche Wissen in der Alltagspraxis und Ernährungspolitik als »Nutritionismus« beschrieben und kritisiert (Scrinis 2008, 2013). An diesen Begriff lose anschließend, soll die hier beschriebene Wissenspraxis und damit verbundene Materialisierung von Körpern, Lebensmitteln und Geschlecht als *nutritionale Materialisierung* bezeichnet wer-

den. Dies benennt eine bestimmte Realität von Körpern und Lebensmitteln, die sich von anderen Realitäten unterscheidet. Die Wissensobjekte der Ernährungswissenschaften und ihre Effekte verstehe ich damit als an die Wissenspraxen dieses Spezialdiskurses gebunden bzw. als interdiskursiv diffundiert. Die Zusammenhänge, in denen die verschiedenen Entitäten stehen, das heißt, welche Wirkungen sie im Metabolismus entfalten, die für die Ernährungswissenschaften als objektiviertes Wissen gelten, werden so aus einer soziologischen Perspektive in ihrer materiellen Existenz erklärbar: Als Wissensobjekte sind sie mit den Machtverhältnissen verbunden, in denen die Ernährungswissenschaft ihre »epistemische Autorität« erlangt und die auch für die interdiskursiven Brückenschläge sorgen, mit denen das Wissen außerhalb der Wissenschaften Gültigkeit beanspruchen kann und die Wissensobjekte ihre Realitäten entfalten. Konkret bedeutet das: Ich verstehe die Wirkungen und Realitäten von Kalorien, Nährstoffen, Vitaminen usw. nicht als essentiell in diesen Objekten angelegt, sondern sie bestehen nur in einem Zusammenspiel aus diesen materiellen Entitäten mit der Wissenspraxis und wie diese auch interdiskursiv verbreitet wird. Die Wirkungen von Nährstoffen oder Vitaminen sind dementsprechend in der hier verfolgten Perspektive nicht unabhängig von dieser Wissenspraxis und damit verwobenen Machtverhältnissen zu verstehen. Ein wichtiger Brückenpfeiler für die interdiskursive Verbreitung dieses Wissens sind ein essentialistisch-biologistisches Geschlechterwissen und entsprechende naturalisierende Zuweisungen von Eigenschaften an Subjekte qua Geschlecht. Die Wirkung eines bestimmten Nährstoffs und das Wissen darüber sind an eine biologistische Konstruktion von Geschlecht geknüpft.

Diese Wissenspraxis ist mit dem Anspruch verbunden, berechnen zu können, welche Nahrung verschiedene Individuen benötigen. Die Individuen werden dazu nach verschiedenen Kriterien differenziert: Geschlecht, Alter und Bewegungsausmaß werden neben Schwangerschaft und Stillen als relevante Kategorisierungen eingeführt. Alle diese Kategorien werden als biologisch definierte Zuschreibungen geführt, auf deren Grundlage unterschiedliche Bedarfe bestehen. Die Unterscheidung und Abgrenzung unterschiedlicher Nährstoffe in den Lebensmitteln ist also direkt mit der Unterscheidung von Individuen entlang der genannten Kategorien verbunden, da dem Verständnis entlang dieser Unterscheidungsachsen nach unterschiedliche körperliche Bedarfe bestehen. So sollen Körper ›leistungsfähig‹ reproduziert werden.

Es lässt sich damit auch ein Spannungsverhältnis zwischen der naturwissenschaftlichen Logik und der alltäglichen Ernährungspraxis ausmachen. Von der Molekularisierung der Lebensmittel in Energie und Nährstoffe auf der einen Seite hin zu alltäglichen Ernährungspraktiken von Subjekten auf der anderen Seite sind Übersetzungs- und Koordinationsleistungen notwendig. Die Aufgabe, die Brüchigkeit zwischen molekularer Ebene und Essenspraxis zu behandeln, wird an die essenden Subjekte abgegeben und nicht als Aufgabe der Wissenspraxis betrachtet (beziehungsweise als Aufgabe der Ernährungsberatung und -therapie gesehen). Die Individuen sollen sich in ihrer Essenspraxis an den Vorgaben der Ernährungswissenschaften ausrichten.

Das Wissen in diesem Praxisbereich ist also auf diese Weise mit Subjektivierungen und damit gekoppelten Essenspraxen verbunden. Die *epistemische Autorität* dieses Wissens zeigt sich daran, wie relevant es auch über den engeren Bereich der Ernährungswissenschaften hinaus ist. Es ist nicht nur im Alltag auf den Lebensmitteln präsent, auch die Akteur*innen, die einen veganen Lebensstil politisch vertreten, spielen in dieser Wissenspraxis mit und bauen auf dessen Legitimität auf. Das instrumentelle Wissen über Ernährung, das damit verknüpft ist, ist das Wissen darüber, wie durch die Lebensmittelauswahl und die Zusammenstellung der Ernährung der Körper und dessen Leistungsfähigkeit gestaltet, wie bestimmte Krankheitsrisiken abgewehrt oder abgemindert werden können. Diese Wissenspraxen sind folglich damit verbunden, dass sich die Subjekte in ihrer Ernährungspraxis durch eine Orientierung an den »Referenzwerten« normalisieren: Die Subjekte sind verantwortlich dafür, dass ihre Nährstoffaufnahme im ›günstigen‹ Bereich liege, und sollten gemäß der Erwartung der Ernährungswissenschaften ihre Ernährung daran ausrichten. In Bezug auf vegane Ernährung ist hier insbesondere die Möglichkeit eines Mangels an Nährstoffen relevant, mit dem erhöhte Risiken für die Gesundheit einhergehen.

## 6.2 Technikkulturen des Kochens

Nach der Analyse der Ernährungswissenschaften widme ich mich nun der Produktion von Essen für den (zumeist) direkt anschließenden Konsum: das Kochen. Kochen untersuche ich ebenfalls als Praxisbereich mit dem Fokus auf das damit verbundene Wissen durch eine Analyse der diskursiv-materiellen Strategien. Diese Wissenspraxis ist nicht akademisch institutionalisiert und durch das Ziel, ein bestimmtes materielles Produkt zu produzieren,

als Technikkultur und weniger als Wissenskultur zu bezeichnen. Ich beziehe zur Analyse der Kochpraxen drei Materialarten ein. Erstens liegen mir Dokumentationen aus ethnografischen Beobachtungen von Kochshows bei Ernährungsmessen vor, zweitens habe ich mit Besucher*innen der Messen in Ad-hoc-Interviews über das Kochen gesprochen und drittens beziehe ich die Kochbücher in die Analyse ein. Damit steht an dieser Stelle auch nicht die unmittelbare verkörperte Praxis der Essenszubereitung selbst im Vordergrund. Vielmehr wird diese Technikkultur über die Wissens*vermittlung* betrachtet. Ich stelle an dieser Stelle Fragen an das Material, die wie im vorigen Unterabschnitt forschungsstrategisch am Veganismus als einer von der ›üblichen‹ Ernährungspraxis abweichenden Ernährungsform ansetzen: Wie kann und wie sollte veganes Essen richtig zubereitet werden? Ausgehend davon geht es darum, zu fragen, was Lebensmittel und Körper in dieser Wissenspraxis *sind*. Ich werde in der Darstellung zunächst mit professionalisierten Kochpraxen beginnen und anschließend die nicht kommodifizierten Formen des Kochens betrachten.

### 6.2.1 Das professionelle Kochen

Ein auf jeder Publikumsmesse zu beobachtender Fixpunkt ist das Showkochen von professionellen Köch*innen. Hintergrund der Performances ist die Werbung für die zubereiteten Produkte und/oder für die verwendeten Geräte. Mit dem Showkochen soll demonstriert werden, dass und wie mit den vorgestellten Produkten ein wohlschmeckendes Gericht hergestellt werden kann. Dieses kann dann von den Messebesucher*innen selbst verkostet werden. Eine Ausnahme ist ein Kochwettbewerb auf der »ANUGA«, wo das Essen einer Jury vorbehalten bleibt. Wesentlicher Teil dieser Kochshows ist also die Demonstration von Produkten und von Produktionswissen. Auf allen Messen sind die verschiedenen Kochshows sehr gut besucht. Die Zuschauer*innen drängen sich im Halbkreis um die Showküche oder es gibt einen eigenen Raum mit Sitzreihen für die Veranstaltungen. Über ein Mikrofon erklären die Köch*innen Schritt für Schritt, wie sie vorgehen, warum sie dies tun und vor allem auch, warum sie die jeweiligen Produkte verwenden. Bei einigen Kochshows gibt es auch eine Kamera, die auf einen Bildschirm überträgt, was auf dem jeweiligen Herd oder der Arbeitsfläche passiert.

#### 6.2.1.1 Die Köch*innen als Wissenssubjekte: Experimente, Abenteuer und Pionier*innen

Bei den professionellen Kochpraxen der Kochshows sind die Lebensmittel und die Produktionstechnologien, die Köch*innen und das Publikum die relevanten Akteur*innen. Die Köch*innen demonstrieren mit den Geräten und den Lebensmitteln, wie ein veganes Gericht *gut* zubereitet werden kann, und interagieren dabei entweder über ein Mikrofon direkt mit dem Publikum oder es ist ein*e Moderator*in dabei. Die Köch*innen stehen im Zentrum der Aufmerksamkeit und inszenieren ihre Vorführungen zum Teil als Auftritt. So geht ein Koch beispielsweise mehrfach wieder hinter seine Bühne, weil ihm der Applaus bei seiner Begrüßung zu verhalten ausgefallen ist. Es geht also nicht nur um die Zubereitung der Lebensmittel, sondern auch um die Inszenierung einer bestimmten Position als Köch*in, die hier (mit)demonstriert wird.

Beim Showkochen auf den Messen werden die Köch*innen mit ihrem jeweiligen fachlichen Hintergrund vorgestellt. Die meisten sind in Restaurants oder ähnlichen Betrieben wie Großküchen oder auch in der Beratung professionell tätig. Sie können damit auf ihr Erfahrungswissen und auf zertifiziertes Wissen aus einer Ausbildung verweisen. Manche sind darüber hinaus auch Kochbuchautor*innen. Durch die von allen in meinem Sample beobachteten Showköch*innen getragene Kochuniform mit zweireihiger Knopfleiste vorn, wird die Professionalität auch im Auftreten symbolisiert. Die Köch*innen an den Ständen, die die Proben für die Besucher*innen zubereiten, tragen nicht in allen Fällen diese Arbeitskleidung. Die Showköch*innen sind damit im Kontext von Ernährungsmessen die Personen, die qua Profession mit der Legitimität ausgestattet sind, zu demonstrieren, wie die ausgestellten Produkte zubereitetet werden können und sollten. Insbesondere im Fall von Kochbuchautor*innen bieten diese darüber hinaus Identifikationsmöglichkeiten an, da in diesen Kochbüchern auch die Person der Autor*innen inszeniert wird und das Gekochte so mit bestimmten Figuren und ihren sozialen Bezügen verbunden wird (vgl. die Analyse von Männlichkeit in 5.2.3).

Von Köch*innen auf veganen Messen werden noch weitere Aspekte betont, die neben der formalen Qualifikation wichtig zu sein scheinen. Auffällig ist, dass nahezu alle Köch*innen auf den veganen Messen betonen, wie lange sie sich bereits vegan ernähren.[9] Bei einer Kochshow auf der »Veggie Pla-

9 Diese Beobachtung trifft generell für verschiedene Akteur*innen auf den veganen Messen zu, nicht nur für die Köch*innen.

net« wird die Köchin von einer Moderatorin gefragt: »Und, wie lange kochst du schon?« Die Köchin antwortet daraufhin: »Also ich bin seit 15 Jahren vegan und seither koche ich auch, es hat damals ja noch nichts gegeben.« (VeggiePlanet\Protokoll: 9) Die Köchin verknüpft ihre Kochpraxis unmittelbar mit dem ›Vegan-Sein‹. Seitdem sie vegan sei, habe sie angefangen zu kochen, da es damals, also vor 15 Jahren, noch nicht die Lebensmittel gegeben hätte, die es heute geben würde. Diese Beschreibung lässt sich so deuten, dass die damalige Ernährungsumstellung für sie mit einem Problem verbunden war, das sie lösen musste: Es gab damals ›nichts‹, also musste sie selber sich das Wissen aneignen, vegan zu kochen. Mit der langen Dauer (die vor dem sogenannten »Veggie-Boom« einsetzt) kann die Köchin ein umfangreiches Erfahrungswissen beanspruchen.

Das Ausmaß der Erfahrung und eine lange Zeit des Vegan-Seins wird von allen veganen Köch*innen benannt. Dies ist damit ein Faktor, den ich als eine wesentliche Quelle der Autorität von veganen Köch*innen deute. Mit veganem Essen wurde ein vor einiger Zeit nahezu vollständig unbekannter Bereich der Ernährung erschlossen. Die oben zitierte Köchin hat ihr Wissen durch die Erkundung eines unbekannten kulinarischen Terrains erworben. Dieser Hintergrund verleiht ihr eine bestimmte Position, die ich als ›Vegan-Pionier*in‹ benenne. Das Pionierhafte zeichnet sich durch ein frühes erschließen veganer Kochpraxis aus und ›Vegan-Pionier*innen‹ können eine große Autorität in ihrem (Koch-)Wissen beanspruchen. Mit der größeren Erfahrung geht der Anspruch einher, das erschlossene ›Terrain‹ legitim zu besetzen. Die ›Vegan-Pionier*innen‹ haben dem veganen Essen die potenziell krisenhafte ›Nichtexistenz‹ genommen; vegane Ernährung stellt kein kulinarisches Niemandsland mehr dar: Die Kochshows demonstrieren, dass es etwas Schmackhaftes zu essen gibt.

Auch wenn von den Köch*innen auf Professionalität und auf zertifiziertes Ausbildungswissen verwiesen werden kann, ist dies nicht die einzige Wissensform, auf die hier rekurriert wird. Dies zeigt sich an den verschiedenen Differenzierungen und Grenzziehungen, die in der Kochpraxis vorgenommen werden. Zunächst werden vegane und nicht-vegane Lebensmittel voneinander unterschieden. Dies geschieht in der Kochpraxis nicht nur darüber, dass bestimmte Lebensmittel tierlichen Ursprungs sind und andere nicht. So beschreibt beispielsweise der Kochbuchautor Björn Moschinski seine beruflichen Anfänge in einem Kochbuch folgendermaßen:

> Zu Beginn meiner veganen Kochkarriere lernte ich sehr viele neue Produkte kennen, ohne etwas über deren Verarbeitung zu wissen. Also habe ich viel experimentiert und gelesen. (Moschinski 2015, 136)

Durch eine implizite Grenzziehung zwischen veganen und nicht-veganen Lebensmitteln werden letztere als ›anders‹ positioniert: Hier sei ein anderes Wissen nötig als in der Zubereitung ›gewöhnlicher‹ Lebensmittel. Hierauf weist ebenso die oben zitierte Wendung hin, es habe ja vor 15 Jahren »nichts gegeben«. Dieses »Nichts« benennt auf der einen Seite ein geringeres Angebot an veganen Lebensmitteln und auf der anderen Seite auch das (damals) nicht vorhandene Wissen, wie diese herzustellen und zuzubereiten seien. Im Umgang mit dieser Wissenslücke wird das Kochen als Kombination von »Experimentieren« und Buchwissen beschrieben. Das Wissen zum technischen Umgang mit veganen Lebensmitteln liegt also auch für professionelle Köch*innen nicht einfach vor, denn es hat für den Kochbuchautor nicht gereicht, nur auf das Buchwissen zu verweisen, sondern er musste experimentieren. Diese Darstellung der Kochpraxis als Experiment deute ich in die Richtung, dass von den Köch*innen ein Status vergleichbar mit »genialen Erfinder*innen« der in den Büchern oder bei den Kochshows vorgestellten Gerichte beansprucht wird.

Noch weiter symbolisch aufgeladen wird die Grenze zwischen ›gewöhnlichen‹ und ›veganen‹ Lebensmitteln, wenn dann die (experimentellen) Kochpraxen als »kulinarische Abenteuer« (Moschinski 2015, 143) gerahmt werden. Das Experimentieren wird dadurch zu einer spannenden, aber auch potenziell (kulinarisch) riskanten Unternehmung. Die veganen Köch*innen positionieren sich als Vegan-Pionier*innen, die als Entdecker*innen von ehemals unbekannten kulinarischen Terrains, dem ›kulinarischen Niemandsland Veganismus‹, betrachtet werden können. Dadurch können sie die Autorität beanspruchen, als Kenner*innen dieses Terrains das entsprechende gültige Wissen zu vertreten und vermitteln zu können. Die Kochpraxis wird direkt daran anknüpfend als Experiment und Abenteuer dargestellt.

Das Zubereiten von Essen als »Kochabenteuer« zu rahmen, wird auch von nicht-veganen Köch*innen besetzt und darüber hinaus explizit männlich konnotiert. Das Kochbuch »Echte Küche für echte Kerle« (Evans, Haddow und O'Meara 2013) zeigt exemplarisch, wie diese Verbindung funktioniert. In den Darstellungen dieses Kochbuchs zeichnet sich das Herstellen von Speisen durch »echte Kerle« vor allem durch einen Bezug zur ›Natur‹ und das direkte ›Abringen‹ des Essens von ebendieser durch Angeln oder durch aufwendige

Praktiken wie Pökeln oder Räuchern aus. In dem Buch werden als vorindustriell gerahmte Techniken (wie Angeln oder Pökeln) als der Weg ›richtiger‹ Männer zum guten Geschmack präsentiert. Die Autoren des Kochbuchs nennen es zwar nicht explizit »Abenteuer«, ihre Selbstdarstellung lässt sich aber in diese Richtung interpretieren. Sie legitimieren ihre Autorenschaft des vorliegenden, explizit an Männer gerichteten Kochbuchs durch eine Kombination aus Kampf mit der Natur und Erfahrung in der hochklassigen Gastronomie: »Wir haben alle in unberührten Gewässern geangelt, von eigener Hand den Acker bestellt und in Top-Restaurants gearbeitet.« (Evans, Haddow und O'Meara 2013, IX) Gutes Essen und ›richtige‹ Männlichkeit bauen auf dem ›abenteuerlich‹ produzierten Essen auf. Allerdings wird diese hier dargestellte Praxis gerade nicht durch ein Experimentieren, sondern durch ein Fachwissen (»traditionelle Methoden« und Erfahrung in der Gastronomie) ausgewiesen, das zur Anwendung kommt und in dem Kochbuch vermittelt wird. Der zentrale Modus der Vergeschlechtlichung der Kochpraxis liegt hier aber gerade im Gegensatz des *Abenteuer*kochens zum alltäglichen Zubereiten von Nahrungsmitteln. Dass das alltägliche Kochen, insbesondere zur Versorgung anderer, stark weiblich konnotiert und besetzt ist, konnte in der Forschung bereits breit herausgestellt werden, auch wenn es mittlerweile in kleinen Ansätzen gegenläufige Tendenzen gibt (Frerichs und Steinrücke 1997; Baum 2012; Szabo 2014). Die Gegensätzlichkeit von alltäglichem und nicht-alltäglichem Kochen wird also auf der einen Seite genutzt, um bestimmte, aufwendige und besondere Kochpraxen als männlich auszuweisen, wie im Beispiel des Kochbuchs »für echte Kerle«. Auf der anderen Seite wird aber vegane Kochpraxis von den professionellen Köch*innen auch generalisiert auf veganes Kochen übertragen. Zum Beispiel rät Hildmann in seinem Kochbuch zu einem entspannten Start in das »Abenteuer« (Hildmann 2011, 16) der veganen Küche. Damit wird den Konsument*innen eine qua Gegensatz zum alltäglichen Kochen auch als männlich zu deutende Kochpraxis angeboten.

Das in den professionell-öffentlichen Kochpraxen demonstrierte Kochwissen gewinnt seine Legitimität also aus bestimmten sozialen Positionen. Zunächst findet eine Grenzziehung zwischen veganen und nicht veganen Kochpraxen statt, durch die die Gruppe der professionellen veganen Köch*innen den Bereich der veganen Küche für sich reklamiert. Ihr eigenes Erfahrungswissen sichert ihnen die Fähigkeit, gute vegane Gerichte kreieren zu können. Die fachliche Autorität, die durch Berufsstand und entsprechendes Auftreten hergestellt wird, ist Voraussetzung, reicht aber im Fall veganer Lebensmittel nicht aus, da sich auf diese die ›gängigen‹ Methoden nicht

übertragen lassen würden. Es ist also eine Erfahrung im »Experimentieren« notwendig. Eine spezifisch männliche Konnotation erhält dies, wenn die professionelle Kochpraxis zum *nicht alltäglichen Abenteuer* und damit auch potenziell riskanten Akt stilisiert wird: Harte Arbeit des Tüftelns und das intensive Ringen um die Lebensmittel dienen als Abgrenzung zu gewöhnlichen Industrieprodukten einerseits und dem standardmäßigen Kochen im Alltag andererseits. Experiment und Abenteuer sind das, was Mellström (2004) in seiner techniksoziologischen Studie zu Männern und Maschinen als Praxis des »tinkering« und als männliches Vergnügen beschreibt. Wie ich in 6.2.2 zeigen werde, steht diese Kochpraxis damit in einem starken Gegensatz zu einer Praxis des ›gewöhnlichen‹ Versorgungskochens, bei dem vor allem andere und nicht die eigene Abenteuerlust und das eigene Vergnügen im Vordergrund stehen. Im Gegensatz zu den Praxen des professionellen Kochens steht also die unprätentiöse Kunst des Gewöhnlichen auf Grundlage von Erfahrungswissen in der heimischen Küche zur Versorgung anderer. Bevor ich dazu komme, möchte ich hier auf die materiellen Dimensionen der Lebensmittel eingehen.

#### 6.2.1.2 Die Lebensmittel: Geschmack und Konsistenz

Die Kochshows auf den Messen unterscheiden sich von der Zubereitung der Gerichte an den Messeständen dadurch, dass die Zubereitung kommentiert und Schritt für Schritt erklärt wird, während dies an den Messeständen nicht geschieht und die Proben den (potenziellen) Konsument*innen direkt zum Verzehr angeboten werden. Diese Form der Show-Küche und das vorhandene Interesse der Messebesucher*innen daran ist als ein Indiz zu werten, dass eine große Nachfrage an Wissen besteht, wie geschmackvolles Essen zubereitet werden kann und sollte. Im Fall der veganen Kochperformances muss dabei mit dem »Problem« umgegangen werden, dass Gerichte hergestellt werden sollen, die von der normalen Art zu kochen abweichen, also keinerlei tierliche Produkte verwenden.

In einer Kochshow auf der »VeganFach« zum vorab angekündigten Thema »Fleischalternativen« hat der Koch die Zubereitung von texturiertem Soja, auch als *Textured Vegetable Protein*, TVP, bekannt, demonstriert. Zu Beginn fragte er das Publikum, was denn »Fleischgeschmack« sei, und wies dann darauf hin, dass viele dabei an ein fertig gewürztes und zubereitetes Produkt dächten und nicht an den Geschmack unmittelbar nach der Schlachtung. Bei einer Karotte sei es möglich, diese unmittelbar nach der Ernte zu verkosten.

Hier könne man den »echten« Karottengeschmack erfahren. Er folgert daraus für die Zubereitung einer Fleischalternative:

> Fleischgeschmack ist was Gebratenes, was Gewürztes. So, und wir Veganer sind ja nicht dumm und sagen: Ok, wenn das der Fleischgeschmack ist, also die Gewürze und die Verarbeitung, dann suchen wir eigentlich nur nach einer Konsistenz. (VeganFach\Video_Kochshow Fleischalternativen: 6)

Der Koch nimmt hier eine Grenzziehung zwischen Veganer*innen und Fleischesser*innen vor. Wenn Letztere nun etwas essen wollen, das wie Fleisch ist (was in diesem konkreten Fall qua Themensetzung vorausgesetzt wird), dann geht es darum, diesem Original in Geschmack und Konsistenz möglichst nahe zu kommen. Es geht dem Koch der erwähnten Kochshow demzufolge in der Zubereitung einer Fleischalternative darum, den Geschmack analog zur Zubereitung von Fleisch durch Braten und durch eine spezifische Würze, also Marinade, zu erzielen. Wichtig sei dann »nur« noch die Konsistenz, für die man die richtigen Produkte bräuchte, die eben diesen Geschmack annehmen, und hier gebe es verschiedene Möglichkeiten, wovon das hier zubereitete TVP eine Variante sei.

In der oben zitierten Aussage wird der Geschmack als ein eher einfach zu erzielendes Kriterium angesehen. Es geht in diesem Beispiel nicht darum, einen neuen Geschmack zu kreieren, sondern darum, einem anderen Geschmack, dem »Fleischgeschmack«, möglichst nahe zu kommen. Dies wird als etwas dargestellt, das ohne großen Unterschied zum Originalprodukt, das imitiert werden soll, erreicht werden könne: Durch gleiches Würzen und durch gleiche Zubereitungstechnik könne Fleisch*geschmack* hergestellt werden. Allerdings ist die Produktion dieses Geschmacks an bestimmtes Wissen gebunden, das die Voraussetzung für das Gelingen des Produkts ist. Dieses Wissen ist ein Wissen davon, wie ein bestimmtes Verfahren funktioniert. Dazu wird in der Kochshow eine Marinade aus Olivenöl und Gewürzen für die TVP-Rouladen zusammengestellt und das Vorgehen beschrieben. In einem Kochbuch heißt es bezüglich der Zubereitung von Tofu, dass dieser »eine gute Marinade und Verarbeitung voraus[setzt], die gelernt sein will.« (Moschinski 2015, 137) Das Würzen des Lebensmittels und die Herstellung von Marinaden setzt ein gewisses Wissen voraus, das als ein erlernbares Handwerk erscheint.

Der zweite wesentliche Aspekt bezüglich der Lebensmittel ist die Konsistenz. Um in dem zitierten Beispiel eine gelungene Fleischalternative zu produzieren, die dem »Original« möglichst nahekommt, geht es also neben dem Geschmack darum, die entsprechende Konsistenz »zu finden«. Hier kommen

in allen Kochdemonstrationen fertige Produkte zum Einsatz, die dann verarbeitet werden, wie in diesem Beispiel TVP. Die Produktion der Konsistenz von Lebensmitteln ist daher eher im Bereich der Lebensmittelproduktion, der Produktion von höher verarbeiteten Lebensmitteln, anzusiedeln (siehe 6.4) und nicht in der Kochpraxis. Während durch die Kochdemonstration vermittelt wird, wie Geschmack hergestellt wird, ist die Konsistenz etwas, das durch die jeweilige Grundzutat (TVP, Tofu, Seitan etc.) bestimmt und damit (zumeist) ausgelagert wird. Es sind gerade diese Produkte, für die die jeweiligen Kochshows werben. Es gibt darüber hinaus auch viele Produkte auf den Messen zu erwerben, die nicht nur mit ihrer Konsistenz werben, sondern auch bereits fertig gewürzt sind und daher Geschmack und Konsistenz nicht den Köch*innen überlassen.

In den an die Kochshows anschließenden Verkostungen der verschiedenen Gerichte und auch an den verschiedenen Ständen, an denen zubereitete Speisen angeboten werden, kann ich beobachten, wie sich die Personen einerseits über den Geschmack austauschen und oft durch Aussagen wie »lecker« oder Ähnliches Einigkeit herrscht. Danach beginnen Diskussionen über die Konsistenz, die durch sehr deutliches Kauen geprüft wird. In den öffentlichen Kochshows der professionellen Köch*innen und den daran anschließenden Verzehrssituationen auf den Messen werden also Lebensmittel in den Kategorien des Geschmacks und der Konsistenz bewertet. Diese zwei Kategorien – Geschmack und Textur – sind auch darüber hinaus in den Kochshows relevant und wurden oben bereits in einem Interview angesprochen. Diese Kategorien scheinen also wesentliche Kategorien der Ordnung der Technikkultur Kochen zu sein.

### 6.2.2 Versorgungskochen

Im Gegensatz zum professionalisierten und öffentlich demonstrierten Kochen steht das Kochen zur Versorgung von sich selbst und/oder Angehörigen im privaten Rahmen. An einem exemplarischen Kontrastfall für veganes Essen werde ich in diesem Unterkapitel zwei Unterschiede zum professionalisierten Kochen herausarbeiten. Zum einen geht es um die Frage, an wem sich das Kochen orientiert, und zum anderen um die Bedeutung des Gewöhnlichen. Diese Orientierungen zeigen sich in der folgenden Passage mit einer Interviewpartnerin, die ihr Kochwissen auch im Bekanntenkreis weitergibt. Ich habe sie interviewt, nachdem sie an einem Stand mehrere Fleischalternativen probiert und auch käuflich erworben hat.

> I: Wie wichtig ist Ihnen dann Geschmack?
> B: Doch, je näher es am Geschmack und von der Konsistenz ans ursprüngliche Original rankommt, desto besser ist es. Also das Virginia Steak [Anm.: Ein Produkt von Wheaty], haben Sie es probiert?
> I: Ja, ich probiere es gleich.
> B:Unbedingt. Also das ist, das ist der Hammer. Das essen auch meine nicht veganen Schwiegersöhne und […]
> I: (lacht) WIRKLICH?
> B: Ja. Und das ist einfach so, dass die Frauen wollen vegan kochen. Und die Männer machen da einen Strich durch die Rechnung. Und die kann ich nur abholen, wenn das so schmeckt, wie sie das gewohnt und worauf die schon seit Jahrzehnten konditioniert sind. (FeldInt\XOND_01: 7-12)

In der ersten Antwort werden die Fleischalternativen in den materiellen Dimensionen des Geschmacks und der Konsistenz, wie oben analysiert (6.2.1.1), hervorgebracht und bewertet. Was dann davon ausgehend an dieser Sequenz auffällt, ist, dass als Legitimation für guten Geschmack sofort die omnivoren Schwiegersöhne hervorgehoben werden und dies später mit dem Hinweis auf »Männer« qua Geschlecht generalisiert wird. Eine ›männliche‹ Sozialisation würde Männer zu einem bestimmten Geschmack »konditionieren«. Auffällig an den Aussagen ist Folgendes: Die befragte Konsumentin belegt den ›guten‹ Geschmack nicht nur durch ihr eigenes kulinarisches Empfinden, sondern durch eine grundsätzliche Orientierung am Geschmack von anderen, in diesem Fall von ihren Schwiegersöhnen. Das, was gekocht wird, muss jenen, die (mit)versorgt werden, schmecken. Frauen, die vegan essen und kochen wollen, müssten – so die Argumentation der Interviewten – die nicht veganen Männer überzeugen. Männer könnten darüber hinaus nicht durch besonders ausgefallene Speisen überzeugt werden, sondern geben sich zufrieden, wenn es »so schmeckt, wie sie das gewohnt« sind. Die Abweichung von dem, was gewöhnlich gegessen wird – also Fleisch –, muss so gering wie möglich sein. Für die Befragte ist das Kriterium, was ›guten‹ Geschmack ausmacht, vor allem: Dass es ›den Männern‹ schmeckt. Denn dann, so lässt sich die Argumentation weiterführen, kann die Frau, die aus ihrer Sicht für das Kochen zuständig zu sein scheint, auch vegan kochen, nur dann macht der Mann keinen »Strich durch die Rechnung«: Wenn es ›den Männern‹ nicht schmecken würde, wäre es ›den Frauen‹ nicht möglich, vegan zu kochen. Frauen, die in dieser Logik für die Versorgung ihrer Angehörigen zuständig seien und vegan

essen wollten, müssten also die ›Hürde Mann‹[10] nehmen. Ihre Kochpraxis, unter anderem erzählt sie von Schnitzeln auf Kichererbsenbasis, bezeichnet sie als »Kunst«: Die Kunst, die Gerichte so zu kochen, dass es die Männer überzeugt. Und dies gelingt durch ganz ›normales‹ Essen. Ihre Kochpraxis orientiert sich also an dem hegemonialen Lebensmittel Fleisch. In der Imitation des Fleisches in Geschmack und Konsistenz wird das Fleisch in dieser Lebensmittelpraxis als dominanter symbolischer Referent und in seinen kulinarischen Eigenschaften reproduziert.

### 6.2.3 Zwischenbetrachtung: Kulinarische Materialisierung

In den hier behandelten Fällen geht es um unterschiedliche Kochpraxen, die sich aber insbesondere um das Kochen und Zubereiten von Fleischalternativen drehen. Die zwei Fälle zeigen im Vergleich einige Gemeinsamkeiten. Gemeinsam ist beiden, dass die Kategorien Geschmack und Konsistenz zentrale Eigenschaften der Lebensmittel sind. Das bedeutet, dass die Lebensmittel im Gegensatz zur *nutritionalen Materialisierung* nicht in ihre biochemischen oder anderen Bestandteile zerlegt, sondern »im Ganzen« in der Praxis hervorgebracht werden. Dies ist mit Konsequenzen im Zusammenspiel von Lebensmitteln und Körpern verbunden. Als ›ganze‹ Lebensmittel sind diese nicht mit Prozessen des Metabolismus und der Reproduktion körperlicher Materialität und Gesundheit verbunden, sondern mit affektiven und sinnlichen körperlichen Empfindungen. Körper werden also als empfindende Entitäten hervorgebracht, die in einer bestimmten Weise auch lernen (vgl. »konditioniert sind«), auf bestimmte Lebensmittel auf bestimmte Weise zu reagieren und einen entsprechenden *Geschmack* für die Speisen ausbilden. Die Lebensmittel haben kulinarische Qualitäten, die in ihnen durch die richtige Zubereitung hervorgerufen werden.

Geschlecht wird in dieser Wissenspraxis auf zwei unterschiedliche Weisen hervorgebracht. Das öffentliche und professionalisierte Kochen kann mit dem Verweis auf Abenteuer und Experiment auf eine Männlichkeitskonstruktion verweisen, die sich in ähnlicher Form auch in anderen Technik- und Wissenskulturen finden lässt. Die Autorität der professionellen Köche speist sich aus legitimen Kochwissensformen und einer spezifischen Männlichkeitskonstruktion; die mit Kochprofis verbundene Abenteuer-Männlichkeit ist jene, die in der Kochpraxis durch experimentieren *Neues* erkundet. Im Gegensatz

10 Für diese treffende Formulierung danke ich Tanja Paulitz.

dazu ist das Versorgungskochen mit einer Weiblichkeitskonstruktion verbunden, die stark an traditionelle Arbeitsteilungsmuster anschließt und hier die Position der Hausfrau reproduziert. Die Köch*innen bauen so auf eine mit dieser kulinarischen Materialität verbundenen *technischen Autorität* auf, mit der sie zu den legitimen Expert*innen für die Produktion von gutem Geschmack und guter Konsistenz werden. Analog zu *epistemischer Autorität* bedeutet dies, dass die Akteur*innen mit der Glaubwürdigkeit ausgestattet sind (oder diese beanspruchen), das (praktische) Wissen zur Zubereitung guter Speisen zu haben und gegebenenfalls vermitteln zu können. Diese Autorität kann je nachdem, ob es sich um marktförmig vermitteltes professionelles Kochen oder um Versorgungskochen im familiären Kreis handelt, mit unterschiedlichen Vergeschlechtlichungen verbunden werden und so ihre Legitimität stützen.

Das Versorgungskochen ist, wie der illustrative Fall zeigt, auch potenziell mit einem Expert*innenwissen über Geschlecht verbunden: Der Erfolg des veganen Kochens zeigt sich für die interviewte Person darin, dass sie ein Essen kocht, das Männer überzeugt. Diese Versorgungspraxis zeichnet sich also dadurch aus, zu wissen, welche Form von Essen die Männer wollen. In diesem Fall orientiert sich die Praxis an einer Männlichkeit, die mit »gewöhnlichem« Essen verbunden ist. Das Gewöhnliche, so lässt sich daraus schließen, ist für Männer der »Fleisch-Geschmack«, der zwischen den Positionen der versorgungskochenden Hausfrau und den zu versorgenden Männern vermittelt. Daraus lässt sich die These entwickeln, dass in diesem traditionellen Geschlechterarrangement der Geschmack als wesentliche Kategorie der Qualität auch in dieser Relation begründet ist. In der »Kunst des Gewöhnlichen«, der möglichst getreuen Nachbildung des Fleischgeschmacks, drückt sich die Orientierung am Männergeschmack aus. In der geschilderten Praxis, so lässt sich tentativ weiterdenken, schmeckt es »den Männern« nicht nur, weil es sinnlich das Gewohnte ist, sondern weil sich affektiv das gleiche Gefühl einstellt, wie es das gewohnte Stück Fleisch hervorbringt, das symbolisch für die Versorgung des Mannes als »Ernährer« steht. Der Geschmack ist nicht allein *in* dem Lebensmittel, sondern bildet sich in den Relationen der Kochpraxen aus und ist somit mit den beschriebenen Geschlechterarrangements verbunden.

Die hier skizzierte Hervorbringung der Lebensmittel, Körper und von Geschlecht setzt an einer materiellen Realität der Lebensmittel an, die diese ins Zentrum sensorisch-affektiver Arrangements setzt. Aufgrund der zentralen Kategorien, Geschmack und Konsistenz, bezeichne ich dies als *kulinarische*

*Materialisierung*, die mit den Kochpraxen verbunden ist. Ziel ist hier nicht unbedingt die Gesundheit oder Gesunderhaltung der Körper, sondern eine positive Erfahrung beim Essen – dem guten Geschmack. Es geht nicht um universale Eigenschaften von Lebensmitteln, sondern um Eigenschaften, über die sich auch debattieren lässt – beispielsweise sagt der oben erwähnte Koch, dass er die Konsistenz von Tofu im Gegensatz zu vielen anderen selber nicht möge. Dennoch handelt es sich bei Geschmack und Konsistenz nicht um individualisierte Empfindungen, sie sind eng mit gesellschaftlichen Strukturen verwoben, was sich hier am Fall von Geschlechterverhältnissen zeigt. Mit dem Blick auf die *kulinarische Wissenspraxis* wird es an dieser Stelle möglich, Brüche und Konfliktlinien zwischen ernährungswissenschaftlichem Wissen, damit verbundenen Wissensobjekten und Empfehlungen und den beschriebenen *kulinarischen Materialisierungen* mit ihren sensorisch-affektiven Qualitäten zu beschreiben. Das bedeutet in erster Linie, dass die Qualitäten Geschmack und Konsistenz als materielle Eigenschaften und Realitäten von Lebensmitteln mit dieser Wissenspraxis verbunden sind. Die kulinarisch materialisierten Lebensmittel sind dementsprechend in Geschlechterverhältnisse verwoben, in denen die Subjekte der Produktion und des Konsums jeweils spezifisch vergeschlechtlicht werden: Auf der Seite der Produktion lassen sich Unterschiede bezüglich der Kommodifizierung ausmachen. Professionalisiertes Kochen ist im Gegensatz zum häuslichen und privaten Kochen eher männlich besetzt, was sich auch mit der unterschiedlichen Orientierung des häuslichen Kochens zeigt, während das alltägliche Versorgungskochen eher weiblich besetzt ist und sich an einem männlich kodierten Geschmack orientiert.

## 6.3 Wissenskulturen des Veganismus

In den beiden bisher betrachteten wissens- und technikkulturellen Ernährungspraktiken ging es in verschiedener Weise um veganes Essen und vegane Ernährung. Allerdings wurde dabei die Frage, was vegane Lebensmittel von nicht-veganen unterscheidet, nur ansatzweise berührt. Der Ansatzpunkt, vegane Lebensmittel als Abweichung zu ›normalen‹ Lebensmitteln zu untersuchen, hat in den vorangegangenen Unterkapiteln verschiedene Relationen von veganen zu nicht-veganen Nahrungsmitteln aufgemacht. Es konnten verschiedene Grenzziehungen zwischen Vegan und Nichtvegan identifiziert werden. Die Frage, was vegane Lebensmittel von nicht-veganen unterscheidet, werde ich hier nochmals fokussiert herausgreifen. Denn Ausgangspunkt die-

ser Analyse sind die vegan/vegetarischen NGOs, die als Interessenvertretung für diesen Ernährungsstil auftreten und dadurch eine spezifische Position in der Frage einnehmen, was veganes Essen ist und was nicht. Diese Rolle kommt den Verbänden auch historisch zu, da es Diskussionen innerhalb dieser Vereine waren, die schließlich die begriffliche Unterscheidung von veganer und vegetarischer Kost herbeigeführt haben (Leneman 1999). In der Analyse war die Wissenspraxis der veganen NGOs dabei der primäre Zugang, in der die Relation der Lebensmittel zu Tieren hervorgehoben wird. Hier werden darüber hinaus die Messen, die Konsument*innen und auch Feldmaterialien in die Analyse miteinbezogen, wo sich ähnliche Relationierungen finden lassen. In einem ersten Schritt untersuche ich die Auszeichnung von Lebensmitteln mit dem »Vegan-Siegel« durch die NGOs und mit welchen Wissenspraxen dies verbunden ist. Anschließend werde ich herausarbeiten, wie Tierlichkeit oder Tierleid als ein Inhaltsstoff von Lebensmitteln hervorgehoben wird, durch den das einzelne Lebensmittel eine eigene Herkunft aus oder von einem Tier bekommt. Hierin gehen die Lebensmittel aber nicht auf, da es darüber hinaus Auswirkungen auf Umwelt, Tiere und menschliche Körper hat. Ich beziehe mich dabei auf die Breite des vorliegenden Datenkorpus, da diese Unterscheidungen sowohl bei den Konsument*innen, in den Feldmaterialien zu den Lebensmitteln und in den Interviews mit den NGOs auftauchen. Letztere werden in den folgenden Abschnitten auch nochmals gesondert thematisiert. In diesem Unterkapitel werde ich also darstellen, wie NGOs, Konsument*innen und Lebensmittelproduzent*innen wissen, was vegane Lebensmittel sind. Ich fokussiere hier nun auf Wissenspraxen zur Unterscheidung veganer und nicht-veganer Kost.

### 6.3.1 Die veganen Siegel

Für vegane Messen ist die Unterscheidung von veganen und nicht-veganen Lebensmitteln wesentliche Grundlage für die Durchführung und das Angebot auf der Messe. Es ist eine Voraussetzung, dass die Unternehmen dort nur vegane Lebensmittel anbieten. Dies erläutert mir eine Person, die in der Messeorganisation tätig ist, in einem Interview:

> I: Und gibt es noch etwas, worauf Sie achten bei der Zusammenstellung der Stände? Was ist Ihnen wichtig dabei?
> B: Da kann jede Firma kommen, die vegane Produkte hat, das ist die Voraussetzung. Man muss nicht zertifiziert sein. Der Markt, der hat sehr viele

> Zertifikate, ist da auch noch im Aufbau. Also die sind noch nicht so etabliert, die Zertifikate. Also deswegen, das muss man nicht haben. Ist auch nicht erforderlich, weil die Verbraucher kennen sich so gut aus. Die fragen ganz genau nach: ›was ist da drin?‹ Und wenn da irgendwas wäre, was da nicht vegan wäre, müsste es weggepackt werden. Also die Aussteller müssen eben selber nachweisen können, dass die Produkte vegan sind. Es dürfen nur vegane Produkte dort präsentiert werden. (ExpInt\MesseOrga_01: 28-29)

In dieser Interviewsequenz werden drei Aspekte der mit der Unterscheidung von vegan und nicht-vegan verbundenen Wissenspraxis angesprochen. Erstens wird für die veganen Messen von vornherein klargestellt, dass dort nur vegane Produkte ausgestellt werden dürfen und dass die Aussteller*innen dafür die Verantwortung tragen. Es müssen also vegane von nicht-veganen Produkten von vornherein unterschieden werden. Vonseiten der Messeorganisator*innen müsse da auch nicht eingegriffen werden, da, zweitens, die Konsument*innen das Wissen hätten, welche Produkte vegan seien und welche nicht. Darüber hinaus würden diese die entsprechend richtigen Fragen an die Produzent*innen stellen können, um vegane von nicht-veganen Produkten zu unterscheiden. Drittens werden Zertifikate angesprochen, die direkt anzeigen würden, ob ein Produkt vegan sei oder nicht: Unternehmen können damit ihre Produkte als vegan oder vegetarisch auszeichnen.

Die angesprochenen veganen Siegel stehen entsprechend der Darstellung in dem Interview in einem gewissen Stellvertreterverhältnis zu dem Wissen der Konsument*innen. So sei eine Zertifizierung, also ein institutionell abgesicherter Nachweis, dass ein Produkt vegan sei, nicht notwendig, da die Konsument*innen ja die Kompetenzen hätten, die richtigen Fragen zu stellen, um so selbst herauszufinden, ob ein Produkt vegan sei oder nicht. Die Siegel, die von den NGOs vergeben werden, versprechen unter anderem, den Konsument*innen dieses Nachfragen und weitere Praktiken zu ersparen und so das Erkennen, ob ein Produkt vegan ist oder nicht, wesentlich zu erleichtern bzw. überflüssig zu machen. In einer Broschüre, die sich an Produzent*innen richtet, ist Folgendes als Statement einer Konsumentin abgedruckt:

> Für mich ist das V-Label eine leicht verständliche Orientierungshilfe und klare Erleichterung im Alltag. Es erspart mir viel Mühe und Zeit beim Einkauf, weil ich keine Zutatenlisten mehr studieren muss und auf den ersten Blick erkenne, ob ein Produkt für mich infrage kommt. (FeldMat\V-Label_In 5 Schritten AT: 3)

In dieser Broschüre wird damit geworben, dass das Label für die Konsument*innen den Einkauf vereinfache. Das Label verrate auf »den ersten Blick«, ob ein Produkt vegan sei oder nicht. Das Label ersetzt damit die hier erwähnte Praxis des »Studierens« der Zutatenliste. Um herauszufinden, ob ein Produkt vegan sei oder nicht, gibt es entweder die Möglichkeit, sich dieses Wissen mittels kompetenter Fragen an die Hersteller*innen oder Durchlesen der Zutatenliste auf der Verpackung selbst als Konsument*in zu verschaffen oder mit einem Blick auf ein eventuell vorhandenes Siegel unmittelbar zu wissen, ob es sich um ein veganes Lebensmittel handelt. Hinter den Siegeln verbirgt sich also eine bestimmte Wissenspraxis, die dadurch abgekürzt und institutionell verankert wird.

Die verschiedenen veganen Siegel sind allerdings in dem, was sie darstellen, nicht einheitlich. In einem Vortrag zu veganen Siegeln auf der »ANUGA« werden insgesamt sechs verschiedene vegane Siegel vorgestellt. Zwei dieser sechs Siegel gibt es laut diesem Vortrag neben der veganen Variante auch in einer vegetarischen Ausführung. Daneben gibt es auch unter den sechs Siegeln, die Lebensmittel als vegan auszeichnen, Unterschiede: Ein Siegel zeichnet so Lebensmittel nur unter der Bedingung als vegan aus, dass in der Fabrik, in der das Lebensmittel produziert wird, keine tierlichen Lebensmittel verarbeitet werden, während andere dies zulassen und so die Möglichkeit von sogenannten »Kreuzkontaminationen« veganer Lebensmittel mit tierlichen Inhaltsstoffen nicht ausschließen. Dieses Siegel schließt dann auch die Verpackung des Lebensmittels mit ein und zeichnet nur Lebensmittel als vegan aus, deren Verpackung gleichzeitig einen tierproduktfreien Kleber verwenden, während andere Siegel diesen Punkt nicht überprüfen und in die Zertifizierung einbeziehen. Die Siegel unterscheiden sich also darin, wie sie bewerten, ob ein Produkt vegan ist oder nicht (ANUGA\Vortrag: Zukunft der Siegel: 8).

Ziel der Siegel ist es also, die Unterscheidung zwischen Produkten mit und solchen ohne tierliche Inhaltsstoffe zu übernehmen, wie in einer Broschüre des EcoVeg-Siegels (ein kombiniertes ›bio‹- und ›vegan‹-Siegel) erklärt wird:

> Es soll den europäischen Verbrauchern als verlässliches und klar definiertes Kennzeichen für Lebensmittel ohne tierische Inhaltsstoffe dienen. (FeldMat\EcoVeg_Gütesiegel: 2)

Die Siegel beanspruchen dementsprechend, das Kennzeichen für die Unterteilung der Lebensmittel in solche mit und solche ohne »tierische Inhaltsstof-

fe« zu sein. Die NGOs, die hinter der Vergabe dieser Siegel stehen, erklären die Relevanz der Siegel wie folgt:

> I: Und was glaubst du, warum das für Firmen wichtig ist, dieses Zertifikat zu haben? Und warum die nicht einfach draufschreiben, es ist vegan?
> B: Naja, erstens einmal sind die Begriffe vegetarisch und vegan gar nicht gesetzlich definiert. Und es gab in der Vergangenheit viele Falschkennzeichnungen. Also Firmen haben Produkte auf der Zutatenliste anders deklariert, also dann mit einem selbst gestalteten Gütesiegel. Oder Firmen haben auf ihrer Webseite vegan draufgeschrieben und dann war es aber gar nicht so. Und die Konsumenten und Konsumentinnen sind da dementsprechend skeptisch. Besonders auch bei großen Firmen. Denen vertraut man nicht so recht. Und Firmen wissen, dass unser Gütesiegel eine gewisse Glaubwürdigkeit hat und Firmen steigen vielleicht auch in dem Bereich neu ein. Das heißt, die haben vielleicht gar nicht das Fachwissen. Also die wissen zwar im Prinzip: was verstehe ich unter vegetarisch? Aber sie wissen nicht: was versteht die Zielgruppe unter vegetarisch? Und auf was muss ich achten? Und was gibt es vielleicht sonst noch so zu beachten. Und sie holen sich so auch Know-how. Weil sie nicht riskieren wollen, dass sie da irgendwas Selbstgestricktes machen. (ExpInt\NGO_01: 14-15)

In dieser Interviewsequenz wird problematisiert, dass es keine klare gesetzliche Definition von ›vegan‹ gibt. Außerdem sei es zu »Falschkennzeichnungen« durch verschiedene Unternehmen gekommen. In der Interviewsequenz wird darauf aufbauend argumentiert, dass es dadurch zu einem Glaubwürdigkeitsproblem komme und großen Unternehmen auch nicht das Know-how zugeschrieben wird, zu wissen, was die Konsument*innen unter vegan verstehen. Gleichzeitig gebe es auch Firmen, die von sich aus das Bewusstsein haben, nicht über das entsprechende »Fachwissen« zu verfügen, und die daher die NGOs mit der Zertifizierung beauftragen. Hier lässt sich eine Grenze zwischen der Kompetenz der Fleischfirmen und der Autorität der vegan/vegetarischen NGOs erkennen. Während oben die Firmen der Fleischindustrie mit der besonderen Kompetenz zur Produktion von richtiger Wurst beschrieben wurden, wird ihnen hier nun die Kompetenz aberkannt, glaubwürdig zu wissen, was die Grenze zwischen vegan und nicht-vegan ist. Es zeigt sich, dass das Herstellen von Vertrauen zu Kund*innen (eines der zentralen Anliegen der Ernährungswirtschaft und -technologie (Zachmann und Østby 2011)) eine große Herausforderung im Bereich von Fleischalternativen zu sein scheint.

Mit den veganen Siegeln positionieren sich die NGOs als Akteur*innen, die die Grenze zwischen veganen und nicht-veganen Lebensmitteln durch die Zertifizierung und damit einem deutlichen Signal auf den Produkten ausweisen. Sie stehen so quasi zwischen Produktion und Konsumption und positionieren sich in beide Richtungen als glaubwürdige Wissensträgerinnen. Die NGOs sind die Akteurinnen mit der entsprechenden Glaubwürdigkeit und Autorität zu wissen, was vegan ist. Auf der Seite der Konsument*innen ist dies mit einer bestimmten Verknüpfung von tierlichen Inhaltsstoffen und Lebensmitteln verbunden, die ich im folgenden Unterabschnitt analysieren werde.

### 6.3.2 Der »Inhaltsstoff« Tierleid

Auch wenn die NGOs hier als Garant des Wissens, was vegan ist und was nicht, auftreten, so ist doch nach wie vor umstritten, was genau vegan ist und was nicht und wo die Grenze gezogen wird. Unstrittig ist dabei aber, dass in der Frage, ob ein Nahrungsmittel vegan ist, die Grenze zumindest darin gezogen wird, ob in der Produktion Inhaltsstoffe tierlichen Ursprungs eingesetzt werden. Eine Konsumentin, die oben bereits zitiert wurde, beschreibt ihre Entscheidung für Fleischalternativen wie folgt:

> B: Und wenn ich immer höre: ›Öhh, essen Sie vegane Ersatzprodukte, Fleischersatz?‹ Dann muss ich sagen: Hallo, die Leute essen, trinken alkoholfreies Bier, koffeinfreien Kaffee, zuckerfreie Limonade. Und ich esse tierleidfreie Eiweißspender und was anderes ist es nicht. (FeldInt\XOND_01: 6)

In dieser Darstellung wird Tierleid ähnlich dargestellt wie andere Inhaltsstoffe, die aus verschiedenen Gründen aus anderen Lebensmitteln entfernt werden. In dieser Aussage wird Tierleid damit zu einem Inhaltsstoff, den ein Produkt hat oder nicht. Für die interviewte Konsumentin ist Tierleid ein unerwünschter Inhaltsstoff, der durch den Konsum einer Fleischalternative (oder eines »Eiweißspenders«[11]) ausgetauscht oder weggelassen wird, in einer vergleichbaren Art und Weise wie andere unerwünschte Stoffe wie Alkohol, Koffein oder Zucker in anderen Lebensmitteln substituiert werden. Ähnliche Darstellungen lassen sich in Werbebroschüren (und auch auf den Verpackungen) von veganen Lebensmitteln finden. Tierleid wird hier wie ein

---

11 Auf die gemeinsame Kategorie von Fleisch und Fleischalternativen als Proteinlieferanten komme ich im Detail in 7.2.1 zu sprechen.

unerwünschter Inhaltsstoff neben anderen aufgezählt, wie folgendes Beispiel zeigt:

> VEGAN · GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · PRESERVATIVE FREE · CRUELTY FREE · (FeldMat\NaturesCharm_innovativeProducts: 2, Großschreibung im Original)

In dieser Auflistung, die sich in ähnlicher Weise auf vielen veganen Produkten findet, wird »Tierleid« wie ein Inhaltstoff oder Bestandteil der Lebensmittel dargestellt, die aus verschiedenen Gründen von einigen Konsument*innen nicht konsumiert werden. Tierleid ist folglich etwas, das mit diesen veganen Lebensmitteln nicht mitkonsumiert wird, während es bei nicht-veganen Produkten dann im Umkehrschluss mitkonsumiert wird. »Tierleid« wird auf einer Ebene und in einer Reihe mit anderen nicht erwünschten Lebensmitteleigenschaften benannt, die einerseits in den Inhaltsstoffen oder anderen (zum Beispiel allergenen) Bestandteilen und andererseits in den Auswirkungen der Produktion begründet liegen.

### 6.3.3 Veganismus als »Problemlöser«

Die vegan/vegetarischen NGOs haben eine eigene Wissenspraxis in Bezug auf Lebensmittel, die mit einem normativen Ziel verbunden ist. Die Vegane Gesellschaft Österreichs präsentiert sich auf der Veggie Planet in Graz mit einem prominent im Eingangsbereich platzierten Aufsteller als Anlaufstelle für die Themen »Gesundheit, Ernährung, Umwelt, Tierethik, vegetarisch/vegane Lebensweise« (VeggiePlanet\Foto: Aufsteller VGÖ). Die veganen NGOs verstehen ihr Handlungsfeld also als wesentlich breiter, als nur auf Ernährung oder Tierrechte konzentriert. Ein*e Vertreter*in beschreibt diese Ausrichtung auf ein breites Feld als Abschluss der Ausführungen auf die Einstiegsfrage, was denn die Handlungsfelder der NGO seien:

> B: Dadurch, dass wir den Tierkonsum verringern, helfen wir natürlich den Tieren in der Massentierhaltung. Wir helfen aber auch der Umwelt. Weil weniger Treibhausgasse […] ausgestoßen werden, der Gesundheit, weil viele Herz-Kreislauf-Krankheiten sind halt einfach ernährungsbedingt [durch] zu viel tierische Produkte. Dann für die Gerechtigkeit. Damit die Veredelungsverluste sozusagen in der Produktion, ja, einen gewissen Anteil haben, dass wir nicht Tierfutter in Afrika anbauen […] und dann an unsere Tiere füttern, um dann wieder das Fleisch zu essen. (ExpInt\NGO_02a: 6-8)

Mit diesem Selbstverständnis wird ein sehr breites Feld aufgemacht, auf das die Praxis zielt, denn durch die »Verringerung des Tierkonsums« soll eine große und weit verteilte Palette an Problemen bearbeitet und die Entwicklung in eine günstigere Richtung gelenkt werden. Dadurch wird der Tierkonsum gleichzeitig auch für diese Probleme verantwortlich gemacht. Dazu gehören hier Tierleid, Umweltverschmutzung und -probleme, gesellschaftliche Gesundheitsprobleme und globale Ungerechtigkeiten. Eine Reduktion des Konsums und der Produktion dieser Produkte würde, so die Position, diese genannten Probleme reduzieren oder sogar lösen. Der Konsum von Tieren, also direkt durch Fleischverzehr oder durch Milchprodukte und Ähnlichem, wird mit verschiedenen problematisierten Auswirkungen zusammengebracht. Was in diesem Zusammenhang ein Nahrungsmittel ausmacht, sind der sehr breite Kontext und die weitere Umwelt, in die es platziert ist, aus der es kommt und auf die es durch seine Produktion wiederum Einfluss hat. Auf veganen Messen finden sich im Rahmenprogramm dementsprechend immer wieder auch Vorträge über die Folgen der industrialisierten Landwirtschaft, insbesondere der Milchproduktion und der Fleischproduktion. So wird in einem Vortrag eines Vertreters einer NGO etwa der Wasserverbrauch angeprangert, der für die Produktion eines Steaks um ein Vielfaches höher sei als für vegetarische Alternativen (Veggienale NBG\Foto: Vortrag NGO).

### 6.3.4 Zwischenbetrachtung: Ökologische Materialität

Mit den drei thematisierten Aspekten, den Siegeln, dem »Inhaltsstoff Tierleid« und dem Selbstverständnis der NGOs als »Problemlöserinnen« geht eine Wissenspraxis einher, in die Lebensmittel und Körper auf eine bestimmte Art und Weise eingebunden sind. Eine zentrale Grundlage dieser Wissenspraxis ist, dass die Produktion von Fleisch und anderen tierlichen Lebensmitteln problematisiert wird. Allerdings ist die normative Ausrichtung nicht als Ausgangspunkt dieser Wissenspraxis zu verstehen. Vielmehr, so möchte ich hier argumentieren, werden Lebensmittel und Körper in dieser Wissenspraxis in einer bestimmten Art und Weise hervorgebracht, die sich von den zuvor analysierten Materialisierungen unterscheidet und die diese kritische Bewertung ermöglicht.

An der Wissenspraxis, die ich hier nachgezeichnet habe, ist auffällig, dass die einzelnen Lebensmittel in dem, was sie sind, mit Konsequenzen verbunden werden, die weit über den Metabolismus oder sinnlich-affektive Effekte hinausgehen, also nicht nur in der Relation zwischen Lebensmittel und

Körper bestehen. Vielmehr bewegen sich die Konsequenzen auf sehr unterschiedlichen Ebenen und in mehreren Dimensionen: So geht es einerseits um mit der Produktion von Lebensmitteln verbundene Umweltfolgen bis zur Dimension des globalen Klimas, es geht um Verteilungsfragen und soziale Ungleichheiten auf verschiedenen Ebenen. Das Lebensmittel wird auch in einem Zusammenhang mit seinen eigenen Produktionsbedingungen gesehen. Damit ist jedes Essen nicht nur auf sich selbst und die Effekte im Körper der Essenden verwiesen, sondern es hat eine Geschichte und eine Zukunft. Die Lebensmittel werden also in Verbindung mit verschiedenen Entitäten positioniert, die auch entlang einer zeitlichen und räumlichen Achse entfernt sind. Worum geht es dabei? Die Geschichte eines Lebensmittels betrifft vor allem die Produktion: Ist ein Tier die Quelle für dieses Lebensmittel und wurde auf eine bestimmte Art und Weise produziert, die mit Gewalt verbunden ist? Mit dieser Geschichte ist das Essen untrennbar verbunden, ebenso mit den weiteren in der Zukunft liegenden und räumlich verteilt potenziellen Folgen dieser Produktion: Welche Auswirkungen hat die Größendimension der Produktion für das Klima? Hat das Produkt möglicherweise unerwünschte Folgen für den aufnehmenden und verarbeitenden Körper, die mit dem tierlichen Ursprung und dessen Produktion in Zusammenhang stehen (und nicht mit bestimmten biochemischen Stoffen)? Da die Lebensmittel vor allem in ein Netz aus Relationen mit räumlich und zeitlich verteilten Entitäten eingebettet hervorgebracht werden und so in einem globalen Zusammenhang zwischen Menschen, Tieren und Umwelt platziert sind, bezeichne ich dies als *ökologische Materialisierung*.[12]

Ein wesentlicher Aspekt dieser *ökologischen Wissenspraxis* ist die Institutionalisierung der Unterscheidung zwischen vegan und nicht-vegan. Mit den Zertifikaten positionieren sich die NGOs als die legitime Instanz in dieser Frage. Sie beanspruchen hierbei auch, das Vertrauen und damit die Autorität zugesprochen zu bekommen, in dieser Frage die entscheidenden Kompetenzen zu haben. Aus der vorliegenden Analyse geht eine spezifische Autorität für die vegan/vegetarischen NGOs mit der Frage, ob ein Lebensmittel vegan sei, einher und ist durch die verschiedenen Zertifikate entsprechend

---

12 Mit »ökologisch« wird hier folglich mehr als Umwelt- und Klimafolgen adressiert. Eine gewisse Ähnlichkeit und auch Bezüge zu sozial-ökologischer Forschung, im weiten Sinne von »Gesellschaft-Natur-Interaktionen« (Fischer-Kowalski und Weisz 1998, 145), ist in dieser Wissenspraxis durchaus erkennbar.

institutionalisiert. Diese Wissenspraxis und die damit verbundene ökologische Materialisierung sind ebenfalls mit Bewertungen und normativen Positionen gegenüber der Ernährung verbunden. Es sind hier ethische, moralische und gesellschaftspolitische Überzeugungen, die an diesem Wissen und dieser Materialisierung ansetzen. Überzeugungen, dass vegane Lebensmittel und schließlich auch vegane Ernährungsstile die *richtige* Ernährung seien, setzen an der Kritik an, dass Tierproduktion und -konsum negative Folgen für Umwelt und Klima habe, Tierleid verursache und mit globalen Ungerechtigkeiten verbunden sei, was in den damit verbundenen diskursiven Praxen zu einem inhärenten Bestandteil des Lebensmittels wird.[13]

## 6.4 Technikkulturen der Lebensmittelproduktion

Ich werde in diesem Unterkapitel die Fertigung von Fleischalternativen, von Fleisch und die Entwicklung veganer Speziallebensmittel für Sportler*innen als Kontrastfall untersuchen. Die Analyse basiert auf den ethnografischen Untersuchungen der Ernährungsmessen und Expert*inneninterviews. Auf dieser Grundlage werde ich an die in diesem Kapitel bisher formulierten Thesen anknüpfen und im folgenden Unterkapitel herausarbeiten, wie sich in den verschiedenen Praxen der Lebensmittelproduktion kulinarische, nutritionale und ökologische Wissenspraxen nachzeichnen lassen und wie diese in Machtkämpfe eingebunden sind.

### 6.4.1 Produktion von Fleischalternativen

In diesem Unterabschnitt werde ich das Wissen in der technikkulturellen Produktion von Fleischimitaten analysieren. Eine weitreichende Beobachtung im Forschungsprozess ist, dass es zu einer ausgiebigen Zusammenarbeit zwischen vegan/vegetarischen NGOs und der Fleischindustrie kommt, die ich in Hinblick auf Entwicklungen im Veganismus und damit verbundenen Subjektivierungen bereits analysiert habe (5.3.2). Daran anknüpfend analysiere ich das Wissen, das in Zusammenhang mit der Produktion veganer Fleischalternativen thematisiert wird, und wie mit diesen Praktiken Lebensmittel, Körper und Geschlecht zusammenhängen.

13 Die in der Tierrechtsbewegung verbreitete Parole »Fleisch *ist* Mord« steht beispielsweise in kondensierter Form für diese Wissensform und Materialisierung.

#### 6.4.1.1 »Geschmacksingenieure«: Wurstwissen, -kompetenz und -technologien

Zunächst lohnt ein Blick darauf, wie die NGOs die Zusammenarbeit mit Firmen legitimieren, die vorrangig tierliches Fleisch produzieren. Eine Strategie, die ich hier identifizieren kann, ist der Hinweis auf das besondere Wissen, die Kompetenzen und weitere Ressourcen, über die die Firmen verfügen würden. Zwei NGO-Vertreter*innen begründen so, warum die Fleischindustrie auch gute Fleischalternativen machen könne:

> B: Und da haben natürlich die Fleischkonzerne einfach irgendwo einen Vorteil, weil die haben damals schon, wie sie Fleisch produziert haben, verschiedene Zutaten in Maschinen zusammengemischt und diese Ressourcen können sie jetzt auch nutzen. (ExpInt\NGO_01: 9)

In einem weiteren Interview heißt es:

> B: Es sind die gleichen Werkzeuge. Die Leute, die das herstellen, haben letztendlich das Know-how für Wurst. Und deswegen macht es für sie keinen Unterschied. (ExpInt\NGO_03: 16)

In beiden Interviewpassagen wird keine Grenze bezüglich der Produktionspraxen und des Produktionswissens zwischen Wurst und Wurstalternativen gezogen. Vielmehr wird die Annahme vertreten, dass die Produktion von Fleischalternativen und Fleisch, zumindest im Fall von Wurst, ein sehr vergleichbares, wenn nicht sogar das gleiche Verfahren darstellen. Ausgehend davon wird erklärt, warum Fleischproduzent*innen auch gute fleischfreie Würste produzieren könnten: Dies liege daran, dass die Fleischkonzerne über die notwendigen Ressourcen, also die Maschinen und die Kompetenzen, auch zur Produktion von Fleischalternativen verfügen. Sie haben diesen Darstellungen zufolge durch die Produktion von fleischhaltiger Wurst auch einen Wissensvorsprung darüber, wie nicht-fleischhaltige Würste hergestellt werden könnten. Denn auch die fleischfreie Wurst soll ja so schmecken und eine ähnliche Textur haben, wie die Wurst aus Fleisch (vgl. 6.2.1.2). In den Schilderungen der Vertreter*innen der NGOs wird eine produktions- und wissenstechnische Nähe zwischen Fleischwurst und veganer Wurst hergestellt. Auf dieser Grundlage wird ökonomisch argumentiert, dass es sinnvoll sei, dann diese Ressourcen und Kompetenzen auch für die Produktion von beidem einzusetzen. Da die Produktion von verschiedenen Würsten sich so ähneln würde, wird denjenigen, die mit dem »Original« bereits länger arbeiteten, sogar ein »Vorteil« bezüglich der Qualität zugeschrieben.

Die Orientierung an der Produktionstechnologie des »Originals«, also der Fleischwurst, wird auch in der Darstellung des Produktionsprozesses durch rein vegane Produzent*innen dargestellt. So schreibt die Firma »Wheaty« in einem Prospekt: »Bei Wheaty sieht's aus wie in einer Metzgerei – dabei ist alles vegan« (FeldMat\Wheaty_Ihm geht es um die Wurst: 1). Auf der Titelseite dieses Prospekts ist ein Mann abgebildet, der einen weißen Kittel und ein Haarnetz trägt. Er hält dabei zwei Würste in der Hand und im Hintergrund sind weitere Würste zu sehen, die an dafür vorgesehenen Gerätschaften hängen. Im Inneren der Broschüre sind dann weitere, große Maschinen abgebildet; die Maschinen und der Produktionsprozess werden im Text wie folgt beschrieben:

> Das Herzstück der Produktion, der sogenannte Kutter, läuft derweil reibungslos. Die Maschine, die normalerweise in Metzgereien steht und 750 Liter Inhalt fasst, verknetet Weizengluten, Wasser, Öl und Gewürze zu ›Brät‹. Das wird nebenan zu ›Bauern-Knackern‹ verarbeitet. Eine Anlage presst das Brät dafür in ›Därme‹ aus Viskose. Dann kommen die Knacker in den Rauch-Koch-Automaten, werden dort dampfgegart, getrocknet und geräuchert. Äußerlich und geschmacklich sind sie ihren nicht veganen Vorbildern dann zum Verwechseln ähnlich. (FeldMat\Wheaty_Ihm geht es um die Wurst: 4)

Der hier beschriebene Produktionsprozess lehnt sich explizit an die Produktion von Wurst aus Fleisch an. Der »Kutter« wird als Gerät beschrieben, das in dem Produktionsprozess eine ganz wesentliche Rolle einnimmt und als eine üblicherweise in Fleischereibetrieben verwendete Maschine bezeichnet. Durch die Beschreibung der fleischlosen Wurstherstellung, wonach nur in den Zutaten der Unterschied zur Herstellung von »normaler« Wurst bestehe, wird eine möglichst große Nähe zu dieser hergestellt. Die Fleischwürste werden als die Vorbilder der Produktion benannt, das Wissen und die Kompetenz dazu sind sehr ähnlich. Die Fleischalternativen sollen in Geschmack, Konsistenz und Aussehen möglichst nicht von Fleischwürsten zu unterscheiden sein.

Die Wurstmaschinen müssen von bestimmten Akteur*innen bedient werden, die dazu über die entsprechende Wurstkompetenz verfügen. Damit werden bestimmte Subjektpositionen verbunden, die in der diskursiven Praxis der veganen Produzent*innen eine wichtige Rolle einnehmen. Die Personen, die mit diesen Maschinen vegane Würste produzieren, werden in der oben bereits benannten Werbebroschüre gleich zu Beginn wie folgt beschrieben:

> Große Männer in weißen Gummischürzen und -stiefeln laufen umher, lange Wurstketten hängen an Gestellen, der Duft von Geräuchertem liegt in der Luft. Doch der Schein trügt. Auch wenn hier Metzgermeister die Produktion steuern, sind wir nicht in einer Metzgerei, sondern in einer veganen Wurstschmiede. (FeldMat\Wheaty_Ihm geht es um die Wurst: 2)

In dieser Äußerung fällt erstens die Benennung der Akteure auf, die in der »veganen Wurstschmiede« arbeiten. Es seien »große Männer«, die hier in der für Metzgereien typischen Arbeitskleidung tätig seien. Der Einstieg in die Darstellung der Produktion verweist auf Geschlecht als eine relevante Markierung der Arbeiter*innen. Bei der Herstellung der Würste handelt es sich demnach um eine Tätigkeit, die eine gewisse physische Erscheinung und körperliche Stärke sowie ein bestimmtes Geschlecht brauche. Die Männer werden neben der physischen Präsenz aber auch mit der notwendigen Kompetenz zum Wurstmachen beschrieben: Diejenigen, die die Verantwortung für die Produktion haben, seien »Metzgermeister«. Die starken Männer haben also die institutionell anerkannten Fähigkeiten und das verbriefte Wissen zum Wurstmachen, was auch für die Verarbeitung nicht-tierlicher Rohstoffe eine wichtige Arbeitsvoraussetzung zu sein scheint.

Die Vertreter*innen der NGOs argumentieren in den eingangs zitierten Passagen, die Fleischproduzent*innen könnten gut Wurst produzieren, da sie die entsprechende Erfahrung und die Maschinen hätten. Die Fleischalternativenproduzent*innen verweisen in ihrer Darstellung in dem Werbeprospekt auf genau die gleichen Wissensbestände und damit verbundenen Technologien: Es sind technisch die gleichen Produktionsverfahren und die Arbeiter*innen haben die gleiche Ausbildung bzw. explizit eine Ausbildung im Fleischereihandwerk und können damit eben auch institutionell abgesichert auf das Wissen und »Know-how für Wurst« verweisen, wie es Fleischproduzent*innen können. Die Produktion von Fleischalternativen wird durch diese symbolischen Verweise auf die Produktionstechnik tierlicher Fleischprodukte als ebenso gewöhnliche Praxis dargestellt, die sich von dieser gar nicht unterscheiden würde. Als »normale« Produktionspraxis, so folgere ich, werden hier Legitimitätsgewinne beansprucht. Die Grenzziehungen finden auf einer anderen Ebene als dem Produktionswissen und den Wissensobjekten statt. Im Folgenden untersuche ich daher die Grenzen, die auf der Ebene der Wissenssubjekte gezogen werden.

#### 6.4.1.2 Die Vegan-Pionier*innen und ›normale‹ Produktentwicklung

In der Gruppe der Produzent*innen von Fleischalternativen werden symbolische Grenzen zwischen jenen Akteur*innen gezogen, die auch Fleisch produzieren, und jenen, die rein vegetarisch sind. Hier finden sich in den Darstellungen der veganen und vegetarischen Produzent*innen analoge Konstruktionen, wie ich sie oben bei den Köch*innen dargestellt habe: Die Produktion von veganen Würsten wird ebenso wie das Kochen als »Experimentieren« bezeichnet und die Produzent*innen sehen sich als »Pionier*innen«. Im Produktprospekt von »Wheaty« heißt es über den Firmengründer und seine ersten Produktionen: »Nächtelang tüftelte er in seiner Küche an den Rezepten.« (FeldMat\Wheaty_Ihm geht es um die Wurst: 2) Diese Darstellung, die Praxis der Produktentwicklung als Tüftelei zu beschreiben, wird auch in einem Interview mit einer Vertreter*in eines veganen Fleischalternativenherstellers gleich nach der Einstiegsfrage benannt und direkt mit der Entstehung des Unternehmens in Verbindung gebracht:

> I: Ich würde auch gerne mit einer ganz allgemeinen Frage beginnen. Können Sie mir einmal die Haupttätigkeitsfelder von [Fleischalternativenhersteller] erläutern, und wie sich diese in den letzten Jahren entwickelt haben?
> B: […] Und [wir] haben vor dreißig Jahren damit angefangen, ganz klein. Da waren es ein paar Leute, die irgendwie so ein bisschen experimentiert haben […]. Und dann ist es immer größer geworden. (ExpInt\Prod_02: 4-5)

In beiden Aussagen ist eine ähnliche Darstellung zu finden: Fleischalternativen seien entwickelt und erfunden worden, indem eine oder mehrere Personen »getüftelt« oder »experimentiert« hätten. Mit dieser Art der Produktentwicklung wird der Grundstein für die jeweilige Firmengründung beschrieben. Das hier verwendete Narrativ verbindet den Anspruch, gute Fleischalternativen herzustellen, mit einem Ursprung im Experimentieren einzelner Personen. Diese diskursive Strategie der Positionierung ist damit vergleichbar mit dem Beanspruchen der Position als Pionier*in beim Kochen. Sie wären es gewesen, die ›unbekannte Wege‹ gegangen seien und dabei neue Dinge erfunden und hervorgebracht hätten. Diese Darstellungen ähneln jenen, die ich oben in Bezug auf das professionelle vegane Kochen beschrieben habe. Analog dazu lässt sich auch bei der veganen Lebensmittelproduktion eine männliche Konnotation dieser Darstellungen nachzeichnen. In den Werbebroschüren für die veganen Produkte bekommt diese Männlichkeitskonstruktion der ›Erfinder‹ deutliche Konturen. In zwei Werbebroschüren werden die Gründer der jeweiligen Firmen auf bestimmte Weise beschrieben. Als Erstes

finden sich Ausführungen dazu in der bereits mehrfach zitierten Broschüre von »Wheaty«:

> Mut, Dickköpfigkeit und eine Prise Verrücktheit, das sind Eigenschaften, die bestimmt dazu beitrugen, dass der Charakterkopf […] heute zu den größten Seitanproduzenten Europas zählt. (FeldMat\Wheaty_Ihm geht es um die Wurst: 2)

In einer sehr ähnlichen Weise wird auch der Chef von »Berief« beschrieben:

> Schon immer waren wir von Berief ein Pionier in Sachen pflanzlicher Genussideen. Es gehörte eine Menge unternehmerischer Mut dazu, als Hermann Berief 1985 einen mittelständischen Betrieb gründete. (FeldMat\Berief_QualitätGenuss: 2)

In beiden Beschreibungen der Gründerfiguren werden diese auf eine vergleichbare Art charakterisiert: Das Experimentieren und das (Selbst-)Vertrauen auf die ›Erfindungen‹ von Produkten und diese zu verkaufen, wird auf den besonderen »Mut«, der die beiden Figuren ausmachen würde, zurückgeführt. In beiden Fällen werden die Gründer mit dieser Eigenschaft beschrieben. Darauf wird dann der Erfolg der Firmen zurückgeführt. In diesen Aussagen wird die Figur des »mutigen Pioniers« gezeichnet, der durch geniale Tüfteleien und Experimente erfolgreich vegane Lebensmittel produziert. Es wird hier also eine Subjektposition gezeichnet, die sich als ›mutiger Pionier‹ beschreiben lässt. Zentrale Eigenschaft dieser Subjektposition ist, dass diese mit einer *Erfinder*praxis verknüpft ist, die als »Tüfteln« oder »Experimentieren« beschrieben wird und nicht in einer Anwendung von Rezeptwissen besteht. Damit, so lässt sich daraus ableiten, wird die Produktentwicklung mit einer spezifischen Form von Männlichkeit verbunden, über die eine legitime Position im Bereich der Wurstproduktion beansprucht wird. Ähnlich wie ich oben beim Kochen beschrieben habe, besteht diese männliche Konnotation des Experimentierens in dem Bezug auf eine Form männlicher Leidenschaft des »tinkering« (Mellström 2004) bzw. »Tüfteln« (Prietl 2016, 62-63). Es lässt sich daraus schließen, dass mit der Figur des ›mutigen Pioniers‹ Männlichkeit als Ressource ins Feld geführt wird, um einen ernährungskulturellen Bereich für sich zu beanspruchen. Sie haben durch ihre Experimente unbekanntes kulinarisches Terrain betreten und reklamieren es damit für sich. Auf diese Weise verläuft eine zentrale Grenzziehung zwischen den rein veganen und den omnivoren Hersteller*innen von Fleischalternativen über die Beanspruchung dieses »Terrains« als »Pioniere« für sich, was zum einen durch einen

zeitlichen Kontext und zum anderen durch eine männlich konnotierte *Erfinder*praxis begründet wird. Der zeitliche Kontext wird in der Argumentation deutlich, die »Pionier*innen« würden dieses Terrain bereits seit langer Zeit bearbeiten. Diese Form der Abgrenzung zu den Fleischfirmen wird in folgender Interviewsequenz deutlich. Ein*e Vertreter*in eines veganen Fleischalternativenproduzenten positioniert die Firma als »Bio-Pioniere« (wodurch auch ein Gegensatz zwischen ökologisch produzierten Lebensmitteln und konventionellen Produktionsweisen betont wird, der hier aber nicht mein Fokus ist):

> I: Es gibt ja jetzt auch immer mehr Firmen, die eigentlich aus der Fleischindustrie kommen, die auch vegane und vegetarische Fleischalternativen herstellen. Wie positionieren Sie sich dazu?
> B: Ja (überlegend), wie positionieren wir uns dazu? Wir sehen uns eigentlich gar nicht so im Wettbewerb irgendwie mit denen. Natürlich sind die auch/sind die in gewisser Art und Weise Mitbewerber, weil sie ja in der gleichen Sparte irgendwie spielen. […] Ich finde es ein bisschen schwierig, wenn es nur darum geht, irgendwo auf einer Welle mitzureiten. Und aber eigentlich ja gar nichts ideologisch dahintersteckt. Also das ist einfach der große Unterschied auch zu uns und anderen Bio-Pionieren. Andere vegetarische Pioniere, die von Anfang an bio und vegetarisch waren. Oder vegan waren. Die immer schon aus Überzeugung solche Produkte hergestellt haben. Anders als ein [Fleischproduzent A], der sagt, ah da ist ein Markt. Und da so draufspringt. (ExpInt\Prod_02: 63-64)

In dieser Interviewsequenz wird eine umfassende Abgrenzungsbewegung auf zwei Achsen gegenüber Fleischproduzent*innen vorgenommen, die auch Fleischalternativen herstellen. Die erste Grenzachse, die sich identifizieren lässt, verläuft zwischen ideologischer Überzeugung und kapitalistischem Kalkül. Im Gegensatz zur oben (5.3.1) beschriebenen ›Entideologisierung‹ wird die Produktion von Fleischalternativen hier also dezidiert mit einer inhaltlichen Überzeugung zugunsten biologischer Landwirtschaft und vegetarischen Produkten verbunden. Die zweite Grenzachse, die ich hier identifiziere, hat den Bezug auf die Figur der Pionier*innen. Es ist bemerkenswert, dass die Firmen, die auch Fleisch produzieren, gar nicht als (direkte) Konkurrenz gesehen werden. Das eigene Produktfeld wird neben der Kategorie vegan/vegetarisch auch mit der Ökologie-Bewegung verbunden und so gegen die Neuen verteidigt. Die legitime Produktion von Fleischalternativen speist sich also aus der gelungenen Reklamation einer Pionierfigur,

die als mutiger Experimentator das Terrain erobert hat und damit legitimen Anspruch auf eine Position darin hat.

Außerhalb des Bereichs der rein veganen und vegetarischen und mit der Ökologie-Bewegung verbundenen Produzent*innen von Fleischalternativen wird die Produktion auch anders dargestellt und nicht als Experiment beschrieben. In einem Interview mit einem Entwickler für Fleischalternativen, deren Produktion im Schnittfeld von akademisch situierter technikwissenschaftlicher Innovation und industrieller Forschung positioniert ist, wird die Arbeit anders beschrieben:

> I: Wie kann ich mir das ungefähr vorstellen, wenn sie an diesem Fleischersatz arbeiten? Wie läuft das ab?
> B: Ähm, also Sie können mal in die Mediathek gehen. Bei [Sendung]. Da ist ein kleiner [Beitrag], so circa vier Minuten über das Labor gelaufen. Auch über uns, ja. Wo wir dann [...] bis hin zur Wurst alles erklärt haben.
> I: Mhm (.) Das heißt, Sie suchen dann auch irgendwie verschiedene Mixturen zusammen? Schmecken das ab? Und ähm.
> B: Jaja, ja. Das ist ganz normale Produktentwicklung. (lacht)
> I: Was heißt normale Produktentwicklung? Das ist (lacht)
> B: Naja (lacht). Also man muss sich das vorstellen. Man hat ein Pulver und daraus will man was machen und eh klar. Da beschäftig' ich [mich] mein ganzes Leben lang schon mit. Ja und dann ist immer Applikation und so und so ist das.
> I: Ah, okay. (ExpInt\Prod_01: 15-22)

In dieser Interviewpassage wird zunächst Unverständnis der Interviewperson darüber sichtbar, dass ich mich für den Produktionsprozess interessiere. Es scheint so, als würde die Person eigentlich nicht darüber reden wollen, in der Interviewsituation scheint es äußert uninteressant zu sein. So werde ich auf eine Sendung verwiesen, wo alles erklärt werde. Eine weitere Nachfrage wird mit dem Verweis auf »normale Produktentwicklung«, »eh klar« und »immer Applikation« abgewiegelt. Aus dieser auf den ersten Blick misslungenen Interviewsituation schließe ich Folgendes: Es ist schlicht nichts Besonderes für diese Person, an einer Fleischalternative zu arbeiten und diese zu entwickeln. Der Verweis auf die langjährige Expertise deutet darauf hin, dass es um die Anwendung von formalisiertem Wissen geht, was hier als Beleg für die »Normalität« der Tätigkeit angesehen werden kann. Es sei im Prinzip die gleiche Tätigkeit, eine Fleischalternative zu entwickeln, wie die Entwicklung jedes beliebigen anderen Produkts. Bei dieser Aussage handelt es sich im vorliegenden

Sample um einen Einzelbefund und sie lässt keine allgemeinen Schlüsse auf das gesamte Feld der Fleischalternativenproduktion zu. Allerdings deckt sich dieser Einzelbefund mit einer Differenzierung der Ingenieurstätigkeit, auf die Bianca Prietl (2017) im Feld der erneuerbaren Energien hinweist: Es werde beansprucht, so Prietl, dass die Tätigkeit in einem alternativen Feld eine ganz normale Ingenieur*innenarbeit darstellt. Prietl arbeitet heraus, dass es zu einer Feminisierung und damit verbundenen Abwertung *alternativer* Ingeneur*innenarbeit kommt. Diese konnte ich in meinem Sample nicht entdecken, allerdings ist in diesem Kontext zu sehen, dass im Fall der reinen Fleischalternativenproduktion gegen die ›normale Produktentwicklung‹ mit der Männlichkeitskonstruktion des »mutigen Pioniers« eine Referenz auf Männlichkeiten stark gemacht wird, mit der um den legitimen Anspruch für die ›richtige‹ Produktion von Fleischalternativen gekämpft wird.

#### 6.4.1.3 Fleischalternativen: Geschmack, Konsistenz und Nährwerte

In den beiden vorangegangenen Unterabschnitten habe ich mich mit dem Wissen und mit den Wissenssubjekten in der Produktion von Fleischalternativen beschäftigt. Im folgenden Unterabschnitt werde ich näher auf die produzierten Lebensmittel eingehen. Wie werden diese veganen Lebensmittel in der Praxis als Wissensobjekte hervorgebracht? Diese Frage werde ich anhand von Aussagen in einem Interview beschreiben, in dem sich sowohl *nutritionale* als auch *kulinarische Materialisierungen* rekonstruieren lassen.

Es finden sich zunächst die Kategorien des Geschmacks und der Konsistenz, wie ich sie in 6.2.1.1 in Bezug auf die Kochpraxen beschrieben habe. Ein*e Interviewpartner*in eines Fleischalternativenproduzenten beschreibt dies wie folgt:

> I: Können Sie noch einmal vielleicht darauf eingehen, was so die unterschiedlichen Blickrichtungen sind von Ihnen in der Produktentwicklung?
> B: Ja. Also zum Beispiel, was bei den Produkten wichtig ist, ist, dass die Konsistenz stimmt. Also das ist [...] ein wichtiger Punkt. Neben dem Geschmack ist die Konsistenz, Mundgefühl wichtig. (ExpInt\Prod_02: 19-20)

In dieser Sequenz werden zwei Kategorien beschrieben, nach denen zunächst die Qualität der entwickelten Produkte bewertet wird: Es werden mit der Konsistenz und dem damit verbundenen und als sinnlich markierten »Mundgefühl« und dem Geschmack affektive Kriterien genannt. Eine ähnliche Information erhalte ich an einem Messestand für Fleischalternativen auf die Nachfrage, wie das Produkt, das als ›neu‹ angepriesen wird, entstanden sei: Der

Leiter der Firma habe mit einem renommierten deutschen Forschungsinstitut zusammengearbeitet und »so lange geforscht, bis es Querfasern« gegeben hätte (Veggienale FFM\Protokoll: 2). Diese »Querfasern« werden als das Ziel der technikwissenschaftlichen Forschung zur Entwicklung dieses Fleischimitats beschrieben und das Erreichen dieses Ziels markiert den beschriebenen Erfolg dieser Forschung, womit dieses Produkt jetzt am Markt angeboten wird. Diese Existenz von »Querfasern« betrachte ich als einen Aspekt, der sich dem Kriterium der Konsistenz zuordnen lässt. Als ein spezifisches Wissensobjekt der Lebensmittelproduktion sind dies objektivierbare Faktoren, die als Grundlage für die Konsistenz ausgemacht werden und das Ziel der Produktentwicklung darstellen. Der sinnliche Aspekt der Konsistenz wird damit objektiviert und als ein technikwissenschaftliches Objekt hervorgebracht.

Andererseits sind die kulinarischen Kriterien nicht die einzigen, die in der Produktentwicklung relevant sind. Denn in der gleichen Interviewsequenz, die ich oben zitiert habe, wird auch beschrieben, dass in der Produktentwicklung die Nährwerte der Produkte betrachtet werden:

> B: Ernährungswissenschaftliche Aspekte spielen auch eine Rolle. Welche Nährwerte sind da drin? Ist es ein ausgeglichenes Produkt? Wenn man zum Beispiel, also unsere Produkte haben ja viel Eiweiß. Sojabohnen haben halt sehr viel Eiweiß. Wenn man die mit Getreide kombiniert, zum Beispiel Reis in ein Produkt mit reinbringt, dann kann der menschliche Körper das Eiweiß besser aufnehmen. Ist auch ein wichtiger Punkt. (ExpInt\Prod_02: 20)

In diesem Interviewausschnitt wird darauf eingegangen, dass auch »Ernährungswissenschaftliche Aspekte« in der Produktentwicklung berücksichtigt werden würden. Mit dem expliziten Hinweis auf den wissenschaftlichen Kontext wird die Anwendung von Wissen aus einem anderen Bereich benannt. Eiweiß kommt als Wissensobjekt eines anderen Spezialdiskurses ins Spiel. Das ernährungswissenschaftliche Wissen darüber, wie Kombinationen von Inhaltsstoffen die Verarbeitung von Nährstoffen im Metabolismus positiv beeinflussen können, führe dazu, dass Lebensmittel auf bestimmte Weise entwickelt würden.

An diesem Interview lässt sich folgende These entwickeln: Für diese Firma spielen kulinarische wie nutritionale Wissenspraxen eine Rolle. Es werden die Lebensmittel sowohl als Ganzes in der sensorisch-affektiven Dimension hervorgebracht und bewertet, als auch in ihre biochemischen Bestandteile molekularisiert und auf die Wirkung im Metabolismus hin optimiert. Die Produktentwicklung von Fleischalternativen ist also mit *beiden* in den vori-

gen Unterkapiteln herausgearbeiteten Materialisierungen verbunden. Während im Bereich des Kochens die *kulinarische* und im Bereich der Ernährungswissenschaften die *nutritionale Materialisierung* dominieren, liegt hier die Annahme nahe, dass es im Bereich der Produktentwicklung zur Hervorbringung beider Materialisierungen und womöglich auch zu starken Überschneidungen kommt. Über das genaue Verhältnis lassen sich aufgrund der vorliegenden Daten keine tiefergehenden Analysen an dieser Stelle machen. Es kann aber von der These ausgegangen werden, dass in der Lebensmittelproduktion beide Materialisierungen vorkommen. Darüber hinaus zeigt die Aussage aus der Beobachtungssequenz, dass die Grenze zwischen nutritionaler und kulinarischer Materialisierung nicht zwischen Wissenschaft auf der einen und Konsum und Produktion auf der anderen Seite verläuft. Vielmehr deutet sich durch die Hervorbringung eines objektivierbaren Wissensobjektes im Bereich der Textur an, dass diese Materialisierung auch mit technikwissenschaftlichen (akademischen) Wissenspraktiken verbunden ist.[14]

### 6.4.2 Fleischproduktion

Nachdem es im letzten Unterkapitel um die Produktion von Fleischimitaten ging, werde ich nun zu einzelnen Aspekten der Produktion von ›richtigem‹ Fleisch übergehen. Die Produktion von Fleisch zum Zweck des menschlichen Verzehrs ist ein komplexer Prozess. An ihm sind unterschiedliche Akteur*innen beteiligt, die an verschiedenen Stellen der Produktionskette das Endprodukt, also das Fleisch, bearbeiten und damit beeinflussen. Zu diesen Produktionsschritten gehören die Zucht von Tieren, die Produktion von Futtermitteln, die Haltung, der Transport, die Schlachtung, die Weiterverarbeitung, die Verpackung und der Verkauf. In meinem Sample der besuchten Messen sind einige dieser Aspekte enthalten. Teile dieses »Verwertungsprozesses« werde ich hier analysieren und greife dazu besonders exemplarische Aspekte heraus, um das mit dem Produktionsprozess verbundene Wissen und die Techniken zu untersuchen. Ich werde an ausgewählten Beispielen beschreiben, wie die Produktion von Fleisch technikkulturell eingebettet ist. Zudem werde ich aufzeigen, wie diese Einbettungen und damit auch die jeweiligen biofaktischen Materialisierungen entlang des Prozesses von der Futtermittelproduktion und Zucht bis zum Teller hergestellt werden. Bei der nun folgenden

---

14 Ob und wie die Grenze zwischen nutritionaler und kulinarischer Materialisierung in den Wissenschaften verhandelt wird, kann an dieser Stelle nicht beantwortet werden.

Analyse der Produktion von Fleisch beziehe ich mich auf Materialien von den Messen, in denen es um die Produktionspraxen von Fleisch *vor* der Entstehung des eigentlichen Endprodukts geht.

#### 6.4.2.1 Tierzucht und -produktion

Ich beginne an dieser Stelle mit einem Blick in die Tierzucht und wie die Haltung von Tieren zum Zweck der Fleischproduktion ernährungskulturell zu betrachten ist. Diese Praktiken rund um die Produktion von Tieren mit dem Ziel, diese zu Fleisch zu verarbeiten, konnte ich insbesondere auf der Messe »Tier & Technik« in St. Gallen beobachten. Die Tiere wurden auch auf der auf Tier- und Fleischverarbeitung ausgerichteten Messe »Süffa« als Produkte angeboten. Es handelt sich bei den folgenden Ausführungen um Darstellungen, die auf diesen Beobachtungen und dem dort eingesammelten Feldmaterial beruhen. Auf dieser Messe nehmen Agrarmaschinen wie Traktoren und Ähnliches den meisten Platz ein. In einer Halle sind auf dieser Messe aber auch lebende Rinder ausgestellt. Die meisten Tiere sind nebeneinander am Hals an einer langen Stange angebunden. Über den Tieren sind auf einer Tafel der Name des Tieres, die Rasse und verschiedene Maßzahlen (Größe, Alter und Gewicht) angegeben. In der gleichen Halle befindet sich noch ein weiterer Bereich, der von Zuschauer*innentribünen umgeben ist. Hier werden manche Tiere dann einem Publikum und einer Jury vorgeführt. Bei einigen Tieren hängen neben den beschriebenen Tafeln auch gelbe Schleifen, die es als eine Auszeichnung bei so einer Veranstaltung für die Tiere und Züchter*innen zu gewinnen gibt (Tier&Technik\Protokoll: 5; Foto: Tierausstellung).

Die Beschreibungen der Tierausstellung zeigen, dass die Tiere anhand von bestimmten, quantifizierbaren Kriterien miteinander verglichen werden. Es gibt hier aber auch einen nicht quantifizierbaren Teil, der im Wettbewerb durch eine Jury bewertet wird. Daraus folgt zunächst, dass die Produktion von Zuchttieren ein kompetitives Feld ist. Tierzucht ist folglich von der Massenproduktion zu unterscheiden. Es geht hier um die Produktion bestmöglicher, einzelner Tiere, anhand derer die Leistung der Züchter*innen gemessen wird. Dies zeigt sich auch daran, dass durch die Namensgebung den Tieren eine Individualität zugeschrieben wird. Diese Individualität der Tiere verweist auf bestimmte einzigartige Produktionseigenschaften der Tiere. Diese Produktionsfaktoren sind als technische Eigenschaften für die Produktion von Rindern mit dem Ziel der Fleischproduktion zu betrachten. Diese Rinder sind Instrumente zur Produktion von Tieren mit bestimmten Eigenschaften für

die weitere Fleischproduktion, das heißt, die Zuchttiere selbst sind nicht für die Weiterverarbeitung vorgesehen. Ein Beispiel für die mit einem individuellen Rind verbundenen Produktionsfaktoren finden sich in einem Katalog, der die Samen von Stieren für die weitere Tierproduktion anbietet. Hier werden die Stiere mit Namen und Bildern, bestimmten Kennziffern und einer Beschreibung angeboten. Ein Beispiel ist das Angus-Rind mit dem Namen »Garth«:

> Der Stier Te Mania GARTH ist ein hervorragender Stier für den Einsatz auf Rinder. Er vererbt eine kurze Trächtigkeitsdauer mit tiefen Geburtsgewichten. Trotz tiefen GG wachsen die Kälber schnell und erreichen überdurchschnittliche Tageszunahmen. Die Schlachtkörper seiner Nachkommen sind von hoher Qualität mit guter Marmorierung. Er hat einen ruhigen Charakter. Im Exterieur befindet er sich im mässig grossen Bereich mit einer guten Länge. (FeldMat\Swissgenetics_Toro Beef: 7)

Diese Beschreibung und die verschiedenen Kennwerte, die angegeben werden, zeigen, was für die Produktion von Rindern zur Fleischproduktion wichtig ist und sich in der Form in vielen Beschreibungen von Zuchttieren wiederfindet. Zum einen ist es die »Tageszunahme«, die hier als überdurchschnittlich angepriesen wird. Für die Auswahl der Samen für die Aufzucht von Rindern und Kühen ist die Geschwindigkeit des Wachstums der nachkommenden Tiere eine steuerbare und vor allem auch zu maximierende Größe. Zum anderen wird mit der hohen Qualität und »guten Marmorierung«, die das Fleisch der Nachkommen habe, eine geschmacklich-ästhetische Komponente benannt, die beim Verzehr ins Spiel kommt, aber bereits bei der Herstellung der Kühe und Rinder eine relevante Kategorie darstellt. Jedes Rind unterscheidet sich von anderen und die zu erwartende Fleischqualität und das Aussehen dieses Fleisches lässt sich schon durch die Auswahl der Samenquelle beeinflussen.

Auch bei der Tierhaltung sind ähnliche Ziele in der Produktion relevant. So zeigt sich, dass die Fütterung der Tiere eine weitere Stellschraube ist, um das Wachstum der Tiere zu beeinflussen. Hier steht der »Tageszuwachs« im Vordergrund, wie folgendes Zitat aus einem Katalog für Tierfutterergänzungsmittel zeigt:

> Aufzucht und Mast: Tageszuwachs und Futterverwertung sind entscheidend für die Wirtschaftlichkeit sowohl in der Aufzucht wie auch in der Mast. Lanthanoide (›Seltene Erden‹) sind Spurenelemente, die in der Umwelt und in

> der Nahrung natürlicherweise vorhanden sind. Werden diese Elemente dem Futter ergänzend zugesetzt, können sie sowohl den Tageszuwachs wie auch die Futterverwertung deutlich verbessern. (FeldMat\Zehentmayer_Vitalstoffe: 5)

In dieser Beschreibung für einen Zusatzstoff für die Schweinefütterung finden sich einige Aspekte, die darauf deuten, was bei der Tierhaltung zur Fleischproduktion wichtige Ziele und Faktoren sind. Zunächst wird hier die Wirtschaftlichkeit hervorgehoben und als Zusammenhang von »Tageszuwachs« und »Futterverwertung« bestimmt: Mit möglichst effizientem Futtereinsatz soll möglichst viel Fleisch produziert werden. Das hier beworbene Produkt verspricht den Tierhalter*innen, durch eine Verbesserung der Verdauung von Schweinen zu einer stärkeren Zunahme durch das gegebene Futter beizutragen. Die Tiere werden hier als ökonomische Größen benannt: der Prozess des Wachstums der Tiere ist durch ökonomische Optimierungs- und Effizienzimperative wesentlich beeinflusst.

Die Wirtschaftlichkeit ist bei der Fütterung der Tiere zur Fleischproduktion aber nicht der einzige relevante Faktor. Denn, wie schon bei der Zucht, sind bei der Fütterung auch das Aussehen und der Geschmack des Fleisches wichtig. Bei einem Vortrag, der für ein High-End-Produkt im Schweinesektor auf der »Süffa« wirbt, steht auf einer Folie:

> Die Anforderungen wären eine feine Faserstärke, Vermeidung von Fehlreifung, ein hoher intramuskulärer Fettgehalt und eine Fütterung, die Fehlaromen vermeidet. (Süffa\Foto High-End-Schwein)

In diesem Vortrag wird ein Fleischprodukt beworben. Es wird dargestellt, was dieses hochwertige Fleisch von einem weniger hochwertigen in der Produktion unterscheidet. Die Fütterung ist hier ein wesentlicher Aspekt, der den Geschmack des Fleisches beeinflusst, und daher müsse diese für ein entsprechend hochqualitatives Segment darauf ausgerichtet sein, einen nicht gewollten Geschmack – »Fehlaromen« – zu vermeiden.

Die Tiere sind an beiden Stellen des Produktionsprozesses auf die Produktion des Endproduktes hin ausgerichtet und zielen hier vor allem auf die sensorischen Qualitäten des Fleisches. Geschmack, Aussehen und Struktur sind die wesentlichen Aspekte, auf die hingearbeitet wird. Die Produktion von Tieren zielt bereits ab der Zeugung darauf, ein bestimmtes Fleischprodukt herzustellen. Tiere kommen dabei in zwei Varianten vor: Einmal als zu produzierendendes (Zwischen-)Produkt für die weitere Verarbeitung zu Fleisch-

produkten und einmal als Zuchtmittel zur Produktion der Tiere. Neben den sensorischen Qualitäten, die das Fleisch der geschlachteten Tiere haben soll, spielt in der Produktion der Tiere der ökonomische Faktor eine große Rolle. Für die Produktionspraxis der Agrarunternehmen sind die Tiere ökonomische Faktoren, die mit möglichst wenig und zu optimierendem Mitteleinsatz möglichst effizient gute Ergebnisse in Bezug auf das Endprodukt erzielen sollen. Das bedeutet, dass das Tier in der Fleischproduktion noch vor der materiellen Existenz als ökonomische Größe existiert.[15]

#### 6.4.2.2 Fleisch, Tiere, Natur und Männlichkeiten

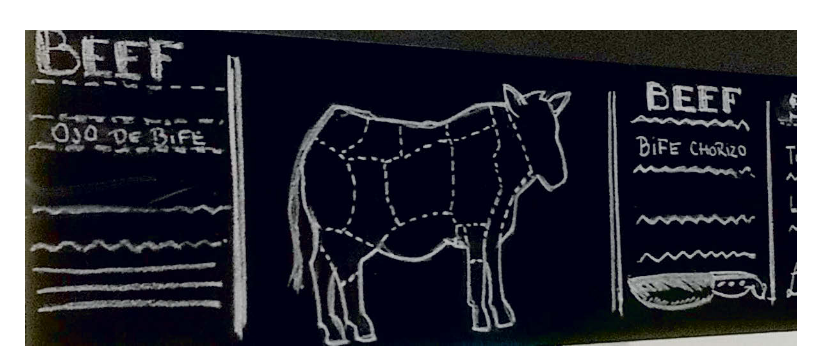
Nachdem ich mich mit der Produktion von Tieren zum Zweck der Fleischproduktion beschäftigt habe, soll es darum gehen, wie Tiere und Fleisch symbolisch zueinander positioniert werden. Ich untersuche in diesem Unterabschnitt exemplarisch bildhafte Darstellungen von Tieren, die auf Messen mit Fleischbezug an verschiedenen Ständen zu finden waren. Der erste Befund ist, dass Tiere in verschiedenen Formen bei Produzent*innen, die Fleisch oder Fleischverarbeitung anbieten, präsent sind und damit eine symbolische Verbindung zwischen Fleisch und Tieren hergestellt wird. Welche Verbindungen werden hier also gezogen?

Die erste Form, in der Tiere mit Fleisch in Verbindung gebracht werden, und die ich nun herausgreifen möchte, ist eine abstrakte Darstellung, die diese Verbindung sehr direkt herstellt. Diese Abbildung findet sich über einer Essensausgabe eines sehr großen Messestandes einer Firma, die Fleisch aus Südamerika nach Europa importiert. Hier bekommen potenzielle Geschäftspartner*innen ein Essen serviert. Das dazugehörige Bild, siehe Abb. 1, ist eine Zeichnung eines Rinds, welches durch gestrichelte Linien unterteilt ist. Die so abgeteilten Bereiche stellen die verschiedenen Fleischstücke dar, die man von einem Rind klassischerweise kaufen und essen kann; in diese Teile werden die Tiere nach der Schlachtung üblicherweise zerlegt. Eine derartige schematische Darstellung, so meine Interpretation, deutet an, dass die Fleischform im Tier bereits angelegt ist, das in diese einzelnen Bereiche unterteilt

15 Dies deutet darauf hin, dass es nicht so ist, dass das »Subjekt Tier […] offenbar auf[hört] zu existieren, sobald es auf dem Markt als Ware getauscht wird.« (Sauerberg und Wierzbitza 2013, 74) Das Tier ist zu jedem Zeitpunkt, d.h. bereits in der Planungsphase vor der eigentlichen, also physisch-materiellen Existenz, warenförmig. Gerade hieran ließe sich zeigen, wie Subjektivität relational verliehen wird.

wird und damit von »Natur aus« auch so zum Verzehr vorgesehen ist: Umgekehrt verortet es die einzelnen Fleischstücke als Teil eines vormals Ganzen, sprich eines lebendigen Tieres. Das Stück Fleisch, welches die (potenziellen) Kund*innen hier bekommen, lässt sich demnach direkt auf ein Tier zurückführen.

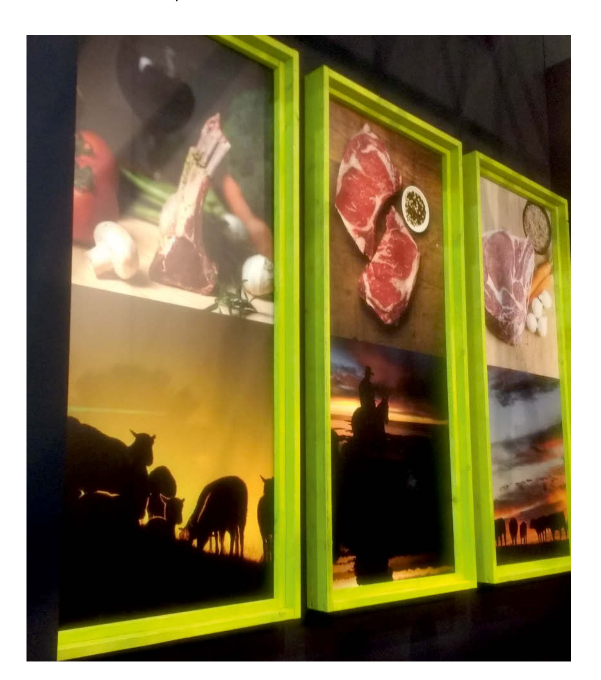
*Abb. 1: ANUGA\Foto: Unterteiltes Rind*




Während das Tier hier abstrakt dargestellt ist, findet sich eine fotografische Abbildung eines Tieres in der Broschüre von »Butcher's Pig«, eines Fleischproduzenten (FeldMat\ButchersPig_Info: 2). Diese Firma verkauft gezüchtete Schweine und steht zwischen Tierzucht und Schlachtung. Im Zentrum einer Darstellung steht das Foto eines Schweins, das allein im Freien steht. Die Abbildung zeigt ein Tier, das durch einen schemenhaft sichtbaren Baum im Hintergrund in der Natur platziert wird. Die weiteren Abbildungen in der Broschüre sind entweder eine schemenhafte Darstellung eines Schweins, das auch im Firmenlogo vorkommt, oder es sind Fotografien von Fleisch in Vitrinen und Auslagen. In dieser Broschüre, die sich an Fleischfachverkäufer*innen richtet, wird also symbolisch ein direkter Bezug zwischen konkreten Tieren, die hier in einer idealisierten Weise als in der ›freien‹ Natur lebend dargestellt sind, und Fleisch hergestellt. Ich interpretiere diese Darstellung, die sich in dieser Weise weit verbreitet auf den Messeständen für Fleischprodukte findet, als »idealisierte Natürlichkeit«. Diese drückt sich dadurch aus, dass keine Gegenstände der Haltungspraxen, wie zum Beispiel Zäune, Ställe oder Stricke, zu sehen sind.

Es lassen sich symbolische Verknüpfungen von Fleisch, Tieren und Natürlichkeit identifizieren. Diese werden auch mit Männlichkeit zusammen-

*Abb. 2: ANUGA\Foto: Fleisch und Reiter*



gebracht. Ein Beispiel dafür ist die Symbolisierung eines hochpreisigen Fleischanbieters auf der »ANUGA«. Auf drei zusammenhängenden Bildern werden Fleisch, Tiere und ein Mann auf spezifische Weise abgebildet, siehe Abb. 2: Die drei aufgehängten Rahmen sind jeweils in zwei Hälften geteilt, wobei die obere Hälfte bei allen dreien durch die Abbildung eines unzubereiteten Fleischstücks besetzt ist. Im unteren Teil sind dann Tiere in einer suggerierten Naturlandschaft zu sehen, ohne einen Stall oder andere Haltungseinrichtungen. Bei zwei der Abbildungen ist die symbolische Verknüpfung zwischen abgebildetem Fleisch und Tier klar: Lammfleisch kommt von Lämmern, Rindfleisch kommt von Rindern. Die Tiere sind dabei stimmungsvoll in Sonnenuntergängen fotografiert und es sind auch hier keine Tierhaltungsvorrichtungen zu sehen, es wird also ebenfalls angedeutet, dass die abgebildeten Tiere in der ›freien Natur‹ leben. Das dritte und mittlere Bild bricht mit dieser Systematik, denn anstelle der direkten Tier-Fleisch-Verbindung ist hier ein Pferd mit einem Reiter abgebildet. Fleisch wird also symbolisch mit

Tieren in der Natur einerseits verbunden und andererseits mit einem Reiter auf einem Pferd. Die Darstellung des Reiters kann als eine Referenz auf die Darstellungen eines »Marlboro Man« gelesen werden. Damit meine ich hier eine prototypische Männlichkeit, die auf Unabhängigkeit, Freiheit und Selbstständigkeit aufbaut. Der alleinreitende Mann isst Steak. Männlichkeit, Freiheit, Natur und Fleisch werden folglich von der Verbindung umfasst, die hier gezeichnet wird.

Diese Verbindung findet sich in ähnlicher Weise im Kochbuch »Echte Küche für echte Kerle« (Evans, Haddow und O'Meara 2013). Dort wird dargestellt, dass »echte Kerle« ihr Essen draußen ›in der Natur‹ selber angeln und selber weiterverarbeiten. Auf einer der ersten Seiten sind die drei Autoren beim Angeln abgebildet (Evans, Haddow und O'Meara 2013, 8). Vor allem hochwertiges Fleisch wird symbolisch mit einer in der Natur verhafteten Männlichkeit verbunden, die auf Qualität Wert legt und vieles dabei selber macht. In diesem Kochbuch findet sich damit auch eine explizite Verbindung von Fleisch, Natur und Männlichkeit. Die Verbindung Männlichkeit und Natur drückt dabei einen gewissen Freiheitsdrang und Unabhängigkeit aus, der sich im Kochbuch sehr stark durch ein Selbermachen auszeichnet, das keine weiteren Personen benötigt. Die konzeptuelle Ähnlichkeit zum oben skizzierten »Marlboro Man« zeigt sich damit in der Betonung der Unabhängigkeit und einer spezifischen Platzierung in der Natur. Es deutet sich hierin, so würde ich dies interpretieren, eine Darstellung einer ›männlichen Herrschaft über die Natur‹ an, indem das Fleisch symbolisch für diese Verbindung von Männlichkeit und Macht steht. Auf diese Verbindung hat auch Nick Fiddes (1993) mehrfach hingewiesen.

Ein Kontrastbeispiel zu den bisherigen Ausführungen bieten die symbolischen Referenzen, die auf dem Stand von Wiesenhof, einem der größten deutschen Geflügelproduzenten, auf der »ANUGA« gemacht werden, siehe Abb. 3. Auf dem Stand von Wiesenhof finden sich zwei große Darstellungen. Auf dem Bild im Vordergrund ist das Foto eines Tieres, das aber im Gegensatz zu den vorigen in der Hand eines Bauern und damit im jeweiligen Produktionskontext gezeigt wird und nicht in einer ›freien‹ Natur. Das Fleisch wird also mit einer direkten symbolischen Referenz auf ein Tier angeboten, das gemeinsam mit einem Bauern abgebildet ist. Die zweite Abbildung, hier im Hintergrund, ist der deutsche Schauspieler und Comedian Atze Schröder. Atze Schröder trägt ein weißes T-Shirt mit Schwarz-Rot-Goldenen Querstreifen, das als deutliche Referenz auf die deutsche Fußball-Nationalmannschaft zu deuten ist und eine Identifikation mit dieser versinnbildlicht. Der dazuge-

*Abb. 3: ANUGA\Foto: Messestand Wiesenhof*




hörige TV-Werbespot von Wiesenhof mit Atze Schröder[16] zeichnet sich durch sexistische Anspielungen und Doppeldeutigkeiten aus (eine entsprechende Analyse eines Vorgängerspots findet sich bei Wilk 2013). Atze Schröder steht hier symbolisch für eine Massentauglichkeit durch seinen Bekanntheitsgrad und die Referenz auf die Fußball-Nationalmannschaft. Darüber hinaus wird damit (wenn man die Spots kennt) eine Männlichkeitskonstruktion aufgerufen, die auf Heterosexismus und Abwertung von Frauen beruht.

Damit unterscheidet sich diese Männlichkeitskonstruktion deutlich von der naturverhafteten »Marlboro-Männlichkeit«. Letztere zeichnet sich durch einen Freiheit überhöhenden Individualismus in Zusammenhang mit einer Naturbeherrschung aus, die auch damit veranschaulicht wird, dass die Tiere, die als Fleisch konsumiert werden, symbolisch in dieser Natur platziert sind.

16 Siehe https://www.youtube.com/watch?v=C1RjYLonlsw [01.09.2022]

Damit gehen auch Qualitätsansprüche einher und masseindustriell gefertigtes Fleisch wird deutlich abgewertet, wie es zum Beispiel in dem erwähnten Kochbuch gemacht wird:

> Sie werden nicht nur fasziniert sein, wie viel besser sie schmecken als die Supermarktware, sondern auch feststellen, dass die Methoden der Lebensmittelindustrie vor allem auf eines abzielen – Profit. (Evans, Haddow und O'Meara 2013, 9)

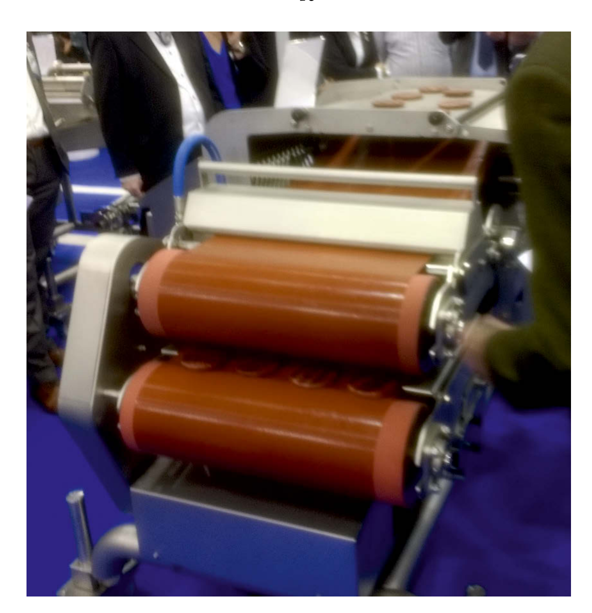
In dieser Abwertung von »Supermarktware« wird argumentiert, dass die durch direkte Naturbeherrschung produzierten Lebensmittel besser seien als jene der Lebensmittelindustrie. An diesem Beispiel mache ich die These fest, dass sich zwischen diesem oben skizzierten Männlichkeitsmodell der Naturbeherrschung und der von Wiesenhof ins Feld geführten eher mackerhaften Männlichkeit eine symbolische Distinktionslinie qua Klassenposition ausmachen lässt. Der Aufwand der Naturbeherrschung stellt eine symbolische Abgrenzung gegenüber Massenware dar, die mit bestimmten Männlichkeitsmodellen verbunden ist. Die Herkunft des Essens zwischen einer symbolischen Natur und der industriellen Massenfertigung ist nicht nur eine Frage der finanziellen Ressourcen, sondern lässt sich als Distinktion zwischen verschiedenen Männlichkeiten bewerten. An dieser Stelle ist darüber hinaus weiterführend, dass neben dem Geschmack auch die Produktionskontexte ins Spiel kommen, die als Bewertungskriterium geführt werden und in den symbolischen Referenzen eine wichtige Rolle spielen.

#### 6.4.2.3 Die Herstellung von »hand-« und »homemade«-Produkten

Nachdem ich mich jetzt mit einigen symbolischen Referenzen von Fleisch auseinandergesetzt habe, die mit dem Lebensmittel Fleisch verbunden sind, werde ich nun den Fokus auf die Materialität der Lebensmittel richten. Ich beziehe mich dazu exemplarisch auf die Beobachtung bei der Messe »ANUGA FoodTec«, da auf dieser Messe die technischen Verfahren zur Produktion von Fleisch besonders sichtbar waren. Ich konzentriere mich auf technische Lösungen, die in einem großen Maßstab Produkte mit dem Ziel produzieren, dass sie »hand-« oder »homemade« aussehen. So gibt es hier einen Produzenten für Fleischpressen aus Metall, die es ermöglichen, Schinken zu produzieren, der optisch so aussieht, als wäre er zur Reifung mit Fäden zusammengebunden worden. Ein Vertreter dieser Firma nennt dazu als Referenz, es solle »handmade« aussehen, wie eine »traditionelle« Fertigung. Ein weiteres technisches Gerät, das in eine ähnliche Richtung geht, wurde mit ei-

ner sogenannten »Pseudopfanne« vorgestellt, siehe Abb. 4. Hier wurde vom Vertreter dieses Gerätes gesagt, die mit dieser Maschine hergestellten Frikadellen sollten »homemade« aussehen. Während einer geführten Besichtigung dieses Standes fragt eine weitere Standbesucherin nach den Grillstreifen, die auf den Plastikfrikadellen des Ausstellungsgeräts deutlich zu sehen sind, und der Vertreter der Firma bejaht, dass es Ausführungen der Maschine gibt, die die Produktion von Frikadellen mit diesen Grillstreifen ermöglichen würde. Er sagt: »Die Kunden wollen es ja so« (ANUGA\Protokoll: 5-8).

*Abb. 4: ANUGA\Foto: »Pseudopfanne«*



Die Massenproduktion von Fleischprodukten ist also in diesen Beispielen mit dem Ziel verbunden, die Produkte so aussehen zu lassen, als würden sie in anderen Kontexten gefertigt werden, entweder zuhause oder in ›traditionellen‹ Fertigungsstätten. Beide Maschinen haben also das Ziel, eine Herstellungsassoziation zu wecken. Ich deute die Aussage, die Kund*innen würden es so wollen, dass davon ausgegangen wird, dass die Konsument*innen beim Zubereiten und beim Verzehr der Fleischprodukte nicht den Eindruck haben wollen, dass eine Maschine es gefertigt hat. Vielmehr werden mit dieser Optik andere Produktionskontexte adressiert: Mit »homemade« wird potenziell

auf das Selbermachen für sich und andere im privaten Rahmen abgehoben. Symbolisch wird damit auch auf die jeweiligen Strukturen verwiesen, in die die private Essensproduktion eingebunden ist. Konkret meine ich damit familiäre Zusammenhänge und damit verbundene Geschlechterverhältnisse in der Arbeitsteilung. Mit »handmade« wird dagegen auf die Distinktionslinie verwiesen, die ich oben zwischen industrieller und handgemachter Fertigung beschrieben habe. Die Produkte aus der Massenfertigung sollen also nicht so aussehen, als wären sie aus der Massenfertigung. Im oben zitierten Kochbuch (Evans, Haddow und O'Meara 2013) wurden selbstgemachte Produkte als geschmacklich der »Supermarktware« überlegen positioniert. »Handmade« steht damit für einen gewissen Qualitätsbereich, dessen Produktionsverfahren hier zumindest optisch imitiert werden sollen.

Ausgehend von der Beschreibung dieser Geräte lassen sich zwei Punkte festhalten. Für den engeren Kontext der von mir vorgestellten Fälle ist es ein Anliegen (neben anderen) in der Produktion von Fleisch in großem Maßstab, dass dieses eine Optik hat, die auf einen bestimmten Produktionskontext verweist. Mit diesem Produktionskontext könnten potenziell die symbolischen Konnotationen dieser Produktionsweisen aufgerufen werden. Damit argumentiere ich nicht dafür, dass der *wahre* Produktionskontext verschleiert oder unsichtbar gemacht wird. Vielmehr lege ich diese Praxis dahingehend aus, dass in der Produktion von Fleischwaren (und wahrscheinlich auch darüber hinaus) die visuelle Assoziation von und mit Produktionsweisen ein Faktor in der Produktgestaltung ist. Daraus folgt über den Bereich der Fleischherstellung eine zweite wichtige These. In der hier verfolgten Produktionstechnologie zielt die Produktion auf das Qualitätskriterium des Aussehens. Es wird das Lebensmittel als Ganzes hervorgebracht und reiht sich damit in die *kulinarische Materialisierung* ein. Neben Geschmack und Textur kommt hier also auch die ästhetische Komponente des Aussehens hinzu.

### 6.4.3 Spezialfall: Vegane Lebensmittel von und für Sportler*innen

Ein Spezialfall der Lebensmittelproduktion, der sich in der Wissenspraxis von anderen veganen Lebensmitteln unterscheidet, ist die Produktion und Entwicklung von Nahrungsmitteln, deren Zielgruppe in erster Linie (Leistungs-)Sportler*innen sind und die von (Leistungs-)Sportler*innen (mit)entwickelt werden. Professionelle vegane Sportler*innen, die an der Produktentwicklung beteiligt sind oder als Marketingfiguren für Sportnahrungsmittel fungieren, treten häufig auf veganen Messen im Rahmenprogramm auf und ha-

ben auf einigen auch eigene Stände bzw. sind an diesen Ständen anzutreffen. Insbesondere die Wissenspraxis dieser Sportler*innen, die in die Produktion eingebunden sind, werde ich hier an einem exemplarischen Fall demonstrieren. Es lässt sich ein von den vorigen Fällen zu unterscheidendes Produktionswissen erkennen und analysieren. Die Sportler*innen präsentieren bei den Auftritten im Gegensatz zu den professionellen Köch*innen nicht in erster Linie ein Wissen, das auf den technischen und kulinarischen Aspekt der Herstellung von Lebensmitteln bezogen ist. Es geht in diesem Fall gerade nicht um das Imitieren von Fleisch oder anderen ›im Original‹ tierlichen Produkte, sondern um die Entwicklung und Produktion von veganer Spezialnahrung für (Leistungs-)Sportler*innen. Es handelt sich hierbei um eine Wissens- und Produktionspraxis, die sich zwar vordergründig an Leistungssportler*innen richtet, aber auch in einem engen Zusammenhang mit diskursiven Strategien steht, die vegane Ernährung insgesamt als eine gesunde Form der Ernährung positionieren und dabei sehr stark mit Referenzen auf den (Leistungs-)Sport arbeiten (vgl. 5.2.2). Der hier diskutierte exemplarische Fall eines Sportlers, der auf mehreren Messen eine von ihm entwickelte vegane Sportnahrung vertreibt, ist für diese Wissenspraxis besonders illustrativ. Ich werde anhand dieses Falles in diesem Unterabschnitt zeigen, wie ein Wissen über Ernährung vorgebracht wird, das mit einem funktional-leistungsorientierten und erfahrungsbasierten Körperwissen und -empfinden zusammengeht, und dieses mit den Nährwerten und anderem naturwissenschaftlichem Ernährungswissen zusammenbringen.

Der Sportler berichtet bei einer Vorstellung seiner Produkte von der üblichen Verpflegung bei Wettkampfveranstaltungen. Hier werde oft durch Veranstalter*innen eine Verpflegung bereitgestellt, die seiner Erfahrung nach für Sportler*innen ungeeignet sei. Zum Beispiel gab es bei einem Wettbewerb in Frankreich Buttercroissants, die seine Leistung behindert hätten, da sie »schwer im Magen lagen«. Diese Erfahrungen hätten ihn dazu gebracht, sein eigenes Essen in Form von selbstgemachten Müsliriegeln oder -kugeln anzufertigen und zu den Wettkämpfen mitzubringen. Diese produziere er nun mit einem Produktionspartner und verkaufe sie. Er berichtet, es sei insgesamt sinnvoll, sich als Ausdauersportler vegan und nährstoffreich zu ernähren, dann würde man nach zwei bis drei Wochen »einen Unterschied merken«. Er fasst seine Aussagen damit zusammen, dass das Essen vor allem »basisch« sein müsse (XOND\Protokoll: 8).

Am Fall dieses Sportlers lassen sich einige Besonderheiten im Gegensatz zu den anderen Wissenspraxen ausmachen. Zunächst ist hier eine Proble-

matisierung nicht-veganer und konventioneller (also nicht für Sportler*innen gemachter) Lebensmittel zu identifizieren, die auf einer konkreten körperlichen Erfahrung des Sportlers selbst beruht. Das »Schwer-im-Magen-Liegen« des gestellten, nicht veganen, nicht ›basischen‹ Frühstücks habe ihn bei seinem sportlichen Erfolg behindert. Dieses Problem habe ihn dazu gebracht, eigene vegane Nahrungsmittel zu produzieren und seiner Erzählung nach haben diese Müsliriegel für ihn so gut funktioniert, dass er diese nun im größeren Maßstab produziere und verkaufe. Er sei also mit seiner Produktionspraxis von der privaten Selbstversorgung in die professionelle Produktionssphäre gewechselt. Die Autorität, dass er das Wissen und die Kompetenz für diese Lebensmittel habe, beziehe er dabei aber eben gerade nicht aus seinen Koch- oder Backkompetenzen, sondern aus seinem eigenen körperlichen Erfahrungswissen. Er selbst habe mit diesen Nahrungsmitteln bei sportlichen Wettkämpfen gute Erfahrungen gemacht und könne – so seine Darstellung – bessere Leistungen als mit konventionellen Lebensmitteln erzielen.

Körper und Lebensmittel werden in dieser Darstellung in ein bestimmtes Verhältnis zueinander gebracht. Die gegessenen Lebensmittel haben einen Einfluss auf die (sportliche) Leistungsfähigkeit des Körpers, die kurzfristig (das Croissant vor dem Wettkampf) und mittelfristig (drei Wochen bis zur Wirkung) durch die Nahrungsmittel beeinflusst wird. Diese Wissenspraxis wird in weiterer Folge auch »als Experiment« in einer Diskussionsrunde thematisiert (XOND\Protokoll: 12). Ein weiterer Sportler berichtet, er habe einmal vegetarische Ernährung ausprobiert und sei dann durch Patrick Baboumian auf vegane Ernährung gekommen. Die Bezeichnung der Ernährungsumstellung als Experiment erschließt hier weiterführend die interdiskursive Verbindung mit dem naturwissenschaftlichen Ernährungsspezialdiskurs: Als »Experiment« mit Bezug auf den eigenen Körper ist es nicht die (ethische) Überzeugung, sondern einem wissenschaftlichen Versuch gleich wird der eigene Körper instrumentell bearbeitet. Dieses experimentell-somatische Wissen setzt also auf den Körper als zugleich erkennendes und zu bearbeitendes Objekt. Der eigene Körper wird als ein Messinstrument inszeniert, mit dem sich die richtige Ernährung (für sportliche Aktivitäten) bestimmen lässt. In einem reflexiven Selbstbezug wird der Körper als eine Art ›Seismograf‹ durch den Sportler eingesetzt, um zu ›merken‹, ob ein Lebensmittel für die sportliche Aktivität geeignet sei. Dies ist das wichtige Kriterium, nach dem Nahrung bewertet wird. Die Glaubwürdigkeit des sportlichen Erfolgs verleiht dem Sportler die Autorität, die Lebensmittel zu bewerten und in weiterer Folge auch entsprechende Produkte zu entwickeln.

Neben diesem verkörperten Wissen und der Experimentalpraxis findet sich in den Äußerungen der Verweis auf naturwissenschaftlich fundiertes ernährungswissenschaftliches Wissen. Das dargestellte Körperwissen wird nahtlos mit diesem Wissen verknüpft, indem gesagt wird, dass das Essen »nährstoffreich« und »basisch« sein müsse. Das hiermit angedeutete naturwissenschaftliche Wissen, das die Zusammensetzung der Sport-Lebensmittel begründe, und das praktische Körperwissen stützen sich gegenseitig. Der Körper des Leistungssportlers gilt als direkter, quasi empirischer und auch in der Situation der Messe unmittelbar erfahrbarer Beweis einerseits für dieses Wissen und andererseits für die Wirksamkeit der Nahrungsmittel. Körper werden durch diese Wissenspraxis als durch die Ernährung in ihrer Leistungsfähigkeit manipulier- und vor allem optimierbar hervorgebracht, da sich die sportlichen Leistungen durch eine entsprechende Ernährung steigern lassen. Die Lebensmittel bauen auf einem proto-empirischen, selbstreferenziellen Zugang auf, der mit einem Verweis auf ernährungswissenschaftliches Wissen gestützt wird. Die Wirkungen der Lebensmittel werden in diesem Rahmen ausgelegt und funktional zur Leistungssteigerung der Körper eingesetzt. In diesem Kontext findet sich also eine in der Lebensmittelproduktion umgesetzte *nutritionale Materialisierung* der Lebensmittel, deren Wissenspraxis aber an einem Körpererfahrungswissen ansetzt und nicht im Labor.

### 6.4.4 Zwischenbetrachtung: Kulinarische, nutritionale und ökologische Materialisierungen

In diesem Unterkapitel habe ich Diskursivierungen der Lebensmittelproduktion mit dem Fokus auf die Wissenspraktiken in drei Bereichen analysiert: die Produktion von Fleisch, die Produktion von Fleischalternativen und die Produktion von Sportnahrungsmitteln. Letztere betrachte ich als Spezialfall der Lebensmittelproduktion, der als Kontrastfolie einige aufschlussreiche Vergleiche ermöglicht. In der Analyse und im Vergleich der drei Stränge zeigt sich, dass sich in der Lebensmittelproduktion unterschiedliche Formen des Wissens rekonstruieren lassen. Mit einem Fokus auf die Frage, was Lebensmittel in der Lebensmittelproduktion sind, lässt sich zusammenfassen, dass es hier nicht nur zu einer Materialisierung kommt, sondern dass sich mehrere ausmachen lassen. In dieser Zwischenbetrachtung werde ich diese zusammenfassen.

Das Wissen in der Produktion von Fleischalternativen ist einerseits dadurch charakterisiert, dass die Technologie zur Herstellung dieser Produkte als sehr nah oder sogar identisch zu der Produktion von Fleisch dargestellt wird. Firmen, die nur vegan oder vegetarisch produzieren, weisen explizit darauf hin, dass ihre Mitarbeiter*innen eine Expertise in der Fleischverarbeitung haben, und Firmen, die Fleischalternativen neben Fleischprodukten herstellen, wird alleine dadurch, dass sie Fleisch herstellen, auch die Kompetenz zugeschrieben, gute Fleischalternativen produzieren zu können. Fleisch und Fleischalternativen erscheinen hier, als hätten sie identische Produktionsweisen. Andererseits heben sich Firmen, die weit vor dem sogenannten *Veggie-Boom* anfingen, diese Produkte herzustellen, als »Pionier*innen« von den Produzent*innen ab, die auch Fleisch herstellen. Mit der Position als »Pionier*innen« wird um die technische Autorität gekämpft, ›gute‹ Fleischalternativen zu produzieren. Während die »Pionier*innen« die männlich kodierte Position der ›genialen Tüftler‹ besetzen, lässt sich daneben die Position der »gewöhnlichen Geschmacksingenieure« finden.

Vergleicht man die drei oben analysierten Bereiche auf der Ebene der Lebensmittel und fragt, was in den hier nachgezeichneten Wissenspraxen die jeweiligen Lebensmittel sind, so lassen sich einige Unterschiede ausmachen. So findet sich analog zu dem, was ich oben bei den Kochpraxen beschrieben habe, dass die Lebensmittel einen Geschmack und eine Konsistenz haben, die als Qualitätskriterium geführt werden. Zusätzlich kommt beim Fleisch der ästhetische Faktor Aussehen ins Spiel. Damit lässt sich hier eine *kulinarische Wissenspraxis* identifizieren. Ergänzend ist noch der Fall anzuführen, der eine technikwissenschaftliche Operationalisierung und Objektivierung der Konsistenz sichtbar macht, womit deutlich wird, dass es auch zu technikwissenschaftlicher Forschung in diesem Bereich kommt. Gleichzeitig wird in einem Interview davon berichtet, dass in der Entwicklung von Fleischalternativen auch ernährungswissenschaftliche Überlegungen eine Rolle spielen, und die Frage, wie die in den Lebensmitteln enthaltenen Nährstoffe für den Metabolismus optimiert werden können, beachtet wird. Die Lebensmittel werden in der Entwicklung also auch in ihre biochemischen Bestandteile zerlegt und bauen auf die *nutritionale Wissenspraxis und Materialisierung* auf. Eine interdiskursiv gebrochene Verknüpfung dieser Materialisierung mit einer speziellen Wissensform zeigt sich am Fall der Sportnahrungsmittel, wo die Lebensmittelproduktion einerseits an das nutritionale Wissen anknüpft, aber gleichzeitig auf ein verkörpertes Erfahrungswissen setzt.

In den symbolischen Verknüpfungen, die sich am Beispiel von Fleisch zeigen lassen, wird ein Beispiel sichtbar, wie ein Lebensmittel mit einem bestimmten Produktionskontext und seiner Herkunft verbunden wird. Dies geht in eine Richtung, die ich oben als ökologische Materialisierung beschrieben habe, auch wenn es sich vornehmlich um eine symbolische Ebene handelt. Fleisch wird mit einer ›Natürlichkeit‹ verbunden, die auch mit einer männlich konnotierten Dominanz über diese Natur verbunden ist. Diese symbolische Naturbeherrschung besteht in der Verknüpfung von Fleischkonsum mit dem Konsum von Tieren, die in dieser Natur platziert werden. Die Lebensmittel werden also mit einem Produktionskontext und einer Geschichte der Herkunft verbunden. Fleisch wird hier demnach als Lebensmittel als Teil der Natur hervorgebracht, die durch den Konsum kontrolliert und dominiert wird. Im Marketing für Fleischprodukte lässt sich diese Form der dominanten Abenteur-Männlichkeit als vergeschlechtlichter Gegenentwurf zu den ethischen und politischen Motivationen lesen, die ich oben mit der Wissenspraxis der NGOs beschrieben habe.

## 6.5 Einschub: Materialisierungen und der Kampf um Ernährungsautorität

Bevor ich in diesem Kapitel zu einem Fazit komme, soll hier eine markante Äußerung in einem Interview mit eine*r Ernährungswissenschaftler*in thematisiert werden. Diese Äußerung deutet auf Spannungen zwischen den in diesem Kapitel analysierten Wissenspraxen und damit verbundenen Materialisierungen hin. Ein*e von mir interviewte*r Ernährungswissenschaftler*in problematisiert eine Konzentration auf Aussehen und Geschmack in der Produktion von (Käse-)Alternativprodukten scharf als zu einseitig:

> B: Und ich kenne ja die Ersatzprodukte, die man früher hatte. Die schlecht waren. Geschmacklich immer besser wurden. Aber dann inhaltlich/ich habe mir das einmal angeschaut. Inhaltlich eher schlechter. Das heißt also, das hat mich SEHR enttäuscht. […]
> I: Okay, warum?
> B: Weil die eben blind nur danach gehen, dass da kein, also dass es vegan ist. Vegan ist es dann schon alles. Dann haben die [eine NGO, Anm.] da auch so einen Käsehersteller ausgezeichnet mit ihren Award, oder was das da ist. Damit werben die dann auch. Und diesen Käse habe ich mir mal genauer

> angeschaut. Ist eine Katastrophe. Das ist nichts anderes als minderwertiges Fett. […] Also Carotin ist da mit drinnen und sowas. Damit wird das Ganze dann gelblich. Sieht aus wie ein Gouda. Aber ist qualitativ, also calciummäßig und sowas, das ist ja ein wichtiger Bestandteil von Käse! Das Calcium ist dann praktisch gleich null. Also, das ist praktisch eine Verschlechterung. Da habe ich dann die [NGO] Leute mal gefragt, was sie sich dabei gedacht haben, dass sie so ein Produkt auszeichnen. […] Und die können doch nicht nur danach gehen, dass da keine Tiere geschädigt werden. Was natürlich bei Vegan sehr einfach ist. Dann müsste ich ja alle veganen Produkte auszeichnen. Gut, Geschmack. Geschmack wohl noch. Also dass man sagt, das ist vegan. Also keine Tiere werden geschädigt. Und es schmeckt gut. Sieht gut aus. Okay, das war auch ja auch schön gelb und so weiter. Das muss ich zugeben. Aber andere Aspekte, wie gesundheitlicher Aspekt, spielen überhaupt keine Rolle. (ExpInt\Wiss_02: 6-8)

Die Interviewperson problematisiert, dass die Käsealternative dem ›echten‹ Käse zwar in puncto Aussehen und Geschmack sehr ähnlich sei, aber »qualitativ« nichts mit dem Milchprodukt Käse zu tun habe. Es wird vor allem der Calciumgehalt angeführt, den das angesprochene Produkt (im Gegensatz zum Original) vermissen lasse, was aber aus dieser Deutung heraus ein wesentlicher Aspekt eines Alternativproduktes sein sollte. Während laut dieser Erzählung das Produkt und die Bewertung durch die NGO rein auf die Aspekte der Tierproduktfreiheit, des Geschmacks und des Aussehens gehen, werden in diesem Interview die Nährwerte des Produktes angesprochen und zum Gegenstand der Bewertung gemacht. Das Urteil ist aufgrund des mangelnden Gehaltes von Nährstoffen vernichtend, der Käse sei nichts anderes als »minderwertiges Fett«. In dieser Sequenz zeigt sich, so meine Deutung, eine Spannung zwischen verschiedenen Wissenspraktiken. Diese Spannung äußert sich darin, dass die entsprechend ernährungswissenschaftlich positionierte Interviewperson das Produkt nach den Nährwerten im Sinne einer nutritionalen Wissenspraxis bewertet. Die Bewertung und Auszeichnung der NGO ging aber nach den Kategorien Geschmack, Aussehen und Konsistenz, also einer kulinarischen Wissenspraxis, und ob es vegan ist im Sinne einer ökologischen Wissenspraxis.

Wir haben es dabei mit unterschiedlichen Wissenspraktiken und damit verbundenen Autoritäten zu tun, die sich darin unterscheiden wie Aussagen über richtige und gute Ernährung zu treffen sind. Die interviewte Person unterstellt der NGO, nur danach zu gehen, wie es schmeckt und dass keine

Tiere in der Produktion »geschädigt« werden. In der Interviewsequenz wird schlussendlich das Argument der »Gesundheit« eingeführt und mit dem Blick auf die Nährwerte verbunden. Diese nutritionale Materialisierung geht, wie oben in 6.1 ausgeführt, davon aus, dass mit dem damit verbundenen Wissen *gesunde Körper* (re)produziert werden können. Dieses funktionale und instrumentelle Verständnis von Ernährung und Körper, von Lebensmitteln, die aus bestimmten Nährstoffen bestehen und den Körper versorgen, damit dieser eine bestimmte Leistung erzielen kann, findet sich dann auch in dem analysierten Spezialfall der Sportnahrung. Dass Sportnahrung (und Sport im Allgemeinen) auf veganen Messen eine wichtige Rolle spielt, obwohl sie nicht dezidiert an Sportler*innen gerichtet ist, deutet an, dass es eine wichtige diskursive Strategie ist, vegane Ernährung mit Sport zu verknüpfen, um vegane Ernährung als eine gute und richtige Ernährungsweise darzustellen. Sportlichkeit zielt ähnlich wie Gesundheit auf einen fitten, sprich: leistungsfähigen Körper. Nutritionales Wissen und die damit verbundene Materialisierung von Lebensmitteln und Körpern zielen auf eine instrumentelle Körperpraxis, die diesen in Form der gezielten Zufuhr entlang von Energie- und Nährwerttabellen bewusst ernährt.

Mit der hier sichtbar werdenden Spannung ist ein Kampf um epistemische Autorität im Bereich der Ernährung verbunden, welches Wissen wie darüber entscheidet, was gute und richtige Ernährung ist. Diese Autorität wird in der Interviewsequenz für die Ernährungswissenschaften beansprucht, womit deren hegemoniale Stellung verteidigt wird. Der Beurteilung von Lebensmitteln nach kulinarischen und ökologischen Wissenspraxen wird eine nachgeordnete Legitimität zuerkannt, die Versorgung von Körpern mit Nährstoffen und Ernährung als Körpertechnologie werden gegen kulinarische Faktoren, die auf den Genuss ausgerichtet sind, und ökologische Faktoren, die dem Wohl der Tiere dienen, ausgespielt.

## 6.6 Zwischenfazit: nutritionale, kulinarische und ökologische Wissenspraxis und Materialisierungen

Der übergreifende Befund dieser Analyse ist, dass sich die Wissenspraktiken darin unterscheiden, wie und auf welcher Grundlage die Beurteilung von Ernährung vorgenommen wird. Ausgehend von der Analyse von vier verschiedenen Praxisbereichen argumentiere ich für die These, dass sich drei voneinander verschiedene Wissenspraxen und Materialisierungen von Lebensmit-

teln und Körpern unterscheiden lassen. Ich werde an dieser Stelle diese drei Materialisierungen resümierend beschreiben und dabei einen Fokus auf das Zusammenspiel von Lebensmitteln, Körper und Geschlecht legen und einen weiteren Fokus darauf, wie diese Materialisierungen mit Wissenssubjekten im Kampf um die Autorität, Aussagen bezüglich ›gutem‹ und ›richtigem‹ Essen tätigen zu können, verknüpft sind. Ausgehend davon ist es das Ziel in diesem Zwischenfazit, das Verständnis dieser Materialisierungen weiter zu schärfen und die Reichweite dieses Vokabulars erkennen zu können.

Die *nutritionale Materialisierung* ist auf das Engste mit den Ernährungswissenschaften verbunden. Diese naturwissenschaftliche Praxis molekularisiert die Lebensmittel und bringt damit quantifizierbare Wissensobjekte hervor, aus denen die Lebensmittel zusammengesetzt sind bzw. die in diesen enthalten sind. Jedes Lebensmittel hat damit eine bestimmbare und daher vergleichbare Menge an Energie, Makro- und Mikronährstoffen, Vitaminen usw. Diese Nährstoffe sind an einen Körper geknüpft, der diese Nährstoffe in einer bestimmten Menge benötigt und verarbeitet. Die nutritionale Materialisierung bringt Körper und Nährstoffe so hervor, dass Letztere in den Körpern bestimmte Effekte erzielen können und eine zu geringe, »kritische« Aufnahme mit potenziellen Krankheitsrisiken verbunden ist. Als naturwissenschaftliche Wissenspraxis ist in dieser Wissenspraxis auch eine Differenzierung von Körpern mit Bezug auf als ›biologisch‹ definierte Kriterien entlang der Kategorien Alter und Geschlecht gegeben. Dies betrachte ich als eine zentrale Machtachse in dieser Wissenspraxis. Zum einen werden so qua Geschlecht unterschiedliche Körpernormen durch einen grundsätzlich unterschiedenen Energiebedarf manifestiert. Zum anderen scheint sich dieser noch zu verstärken, wenn auch die ›übliche‹ Arbeitsleistung in eine quantifizierende Logik übersetzt und mit eingerechnet wird. Dieses Wissen normalisiert damit qua Geschlecht unterschiedene Körper, indem auf dieser Wissensgundlage unterschiedene Empfehlungen gemacht werden, an denen sich die Individuen ausrichten (sollen). Auf diese Weise werden Individuen aufgefordert, ihrerseits an der Stabilisierung der etablierten Ernährungs- und Geschlechternormen mitzuwirken. Körper, Lebensmittel und Geschlecht sind in dieser Wissenspraxis naturwissenschaftliche Wissensobjekte. Interdiskursiv ist dieses Wissen als hegemoniales Wissen darüber zu bewerten, was ›gute‹ und ›richtige‹ Ernährung auszeichnet: Es kann sich zum einen auf die Autorität einer objektivierenden Naturwissenschaft berufen und zum anderen gilt es dadurch als Garant für das Wissen, welche Ernährung »gesund« und für einen »leistungsfähigen« und »fitten« Körper notwendig ist. Diese Kategorien scheinen

für die Fragen nach der »richtigen« Ernährung von fundamentaler Bedeutung zu sein.

Eine zweite Form der Materialisierung, die ich davon unterscheide, habe ich als *kulinarische Materialisierung* bezeichnet. Im Gegensatz zu der nutritionalen Materialisierung werden hier die Lebensmittel als Ganzes hervorgebracht. Als solche sind sie nicht in den Metabolismus eingebunden, sondern erzielen auf einer anderen körperlichen Ebene affektiv-sensorische Wirkungen. Dies basiert auf den zentralen Dimensionen Geschmack, Konsistenz und Textur sowie Aussehen, in denen Lebensmittel hier hervorgebracht und schließlich ästhetisch bewertet werden. Eine wesentliche Machtachse liegt in dieser Materialisierung darin, an wessen Geschmack sich die Herstellung von Essen orientiert und wie diese Herstellung in Geschlechterverhältnisse und vergeschlechtlichte Arbeitsteilungsmuster eingebunden ist. Am Beispiel der kochenden Veganerin habe ich argumentiert, dass der ›gute‹ Fleischgeschmack sich zentral dadurch definiert, dass sich das Essen am zu versorgenden Mann orientiert.

Als Drittes habe ich die *ökologische Materialisierung* beschrieben. Mit ›ökologisch‹ wird hierbei auf die Einbettung der Lebensmittel in größere räumliche und zeitliche Kontexte abgehoben. Lebensmittel sind hier mit einer individuellen und kollektiven Geschichte und Zukunft verbunden, die zu einem fundamentalen Bestandteil des Lebensmittels werden: Fleisch wird so beispielsweise als Teil eines Tieres inszeniert und die Produktion im derzeitigen Maßstab mit Folgen für Klima und Umwelt verbunden. Die historisierende und auf Produktionskontexte abzielende Dimension der ökologischen Materialisierung ist in Bezug auf das Lebensmittel Fleisch mit einer Männlichkeitskonstruktion verbunden, die mit der durch den Fleischkonsum vermittelten symbolischen Naturbeherrschung verbunden ist. Ethische und moralische Bewertungen von Ernährung bauen ebenfalls auf diese Wissenspraxis und Materialisierung auf, d.h. etwa auf die damit verbundenen Realitäten der Klimakatastrophe oder von Tierleiden. Dominanz über die Umwelt und ethisch begründeter Fleischverzicht stehen sich damit in dieser Art der Wissenspraxis gegenüber.

In diesem Kapitel konnte ich also drei Materialisierungen herausarbeiten: nutritionale, kulinarische und ökologische Materialisierungen. Diese Materialisierungen sind Teil bestimmter wissens- und technikkultureller Praxen, die sich wechselseitig hervorbringen. Sie sind aber nicht ausschließlich Teil dieser Praxen, sondern bestehen interdiskursiv vermittelt über diese hinweg. Grundsätzlich ist festzuhalten, dass ich die Materialisierungen nicht als onto-

logische Gegensätze betrachte. Es zeigen sich insbesondere in der Lebensmittelproduktion Überschneidungen. Was lässt sich also mit diesem Verständnis, dass Lebensmittel in ernährungskulturellen Wissenspraktiken auf drei voneinander abgrenzbare Weisen materialisieren, anfangen? Welche Befunde lassen sich damit festhalten?

Der Blick auf die Wissenspraktiken und Materialisierungen eröffnet die Perspektive auf ernährungskulturelle Konflikte, Spannungen und den Kampf um Hegemonie. Die Unterscheidung der drei Materialisierungen liegt in der Art und Weise, wie das Wissen und die Bewertung dessen, was ›gute‹ und ›richtige‹ Ernährung ist, variiert. Diese Bewertung ist Teil der Realitätseffekte, die in den unterschiedlichen Wissenspraxen erzielt werden. Als Ko-Materialisierungen hängen sie auf unterschiedliche Art und Weise mit Geschlecht und sozialer Klasse zusammen. Weiterführend verfolge ich hier die These und den weiteren, übergreifenden Befund, dass die Art und Weise, wie Lebensmittel bewertet werden, auf unterschiedliche Weise in den Wissenspraktiken mit Geschlecht verbunden ist. Dies betrifft einerseits die epistemische Autorität, dieses Wissen zu verbreiten, und andererseits, wie Konsum oder Produktion mit Geschlecht verbunden sind. Die naturalisierende Definition von Geschlecht in der nutritionalen Wissenspraxis eröffnet das Feld für ein Verständnis, dass die als fundamental qua Biologie unterschiedenen Männer und Frauen unterschiedliche Bedürfnisse an der Menge von Energie einerseits und (bestimmten) Nährstoffen andererseits haben. Eine grundsätzliche Problematisierung veganer Ernährung als Mangelernährung, wie ich es im vorigen Kapitel am Beispiel Sport, Fitness und (muskulärer) Männlichkeit nachgezeichnet habe, beruft sich auf dieses Wissen, um diese Problematisierung zu entkräften. Eine biologisierende Unterscheidung von Männern und Frauen qua körperlicher Statur wird hier (re)produziert. Damit wird eine konflikthafte Spannung zwischen den Wissensformen der nutritionalen und ökologischen Materialisierung bearbeitet. Erstere wird gegenüber Letzterer ins Feld geführt, denn Ernährung dürfe nicht allein von als ›ideologisch‹ abgewerteten Kriterien abhängen, sondern müsse den Körper ›gesund‹ ernähren, damit dieser leistungsfähig ist. Mit der Art und Weise, wie Essen ›gewusst‹ und materialisiert wird, wird um gesellschaftliche Hegemonien gekämpft. Spannungen mit und Kritiken an der hegemonialen Ernährungsform des Karnismus, die auf einer der Materialisierungen basieren, können im potenziellen Widerspruch zu anderen stehen. Männlichkeitskonstruktionen sind ein Faktor, der quer durch die Wissenspraktiken auf unterschiedliche Arten relevant ist.

# 7. Protein

Ausgehend von dem im vorigen Kapitel herausgearbeiteten Raster der drei Materialisierungen soll in diesem Kapitel eine davon näher untersucht werden – *die nutritionale Materialisierung*. Im Fokus steht das in der Wissenspraxis der Ernährungswissenschaften und darüber hinaus als Wissensobjekt hervorgebrachte Makromolekül Protein bzw. Eiweiß. Dieses Kapitel ist mit zwei Zielen verbunden. Erstens sollen über eine Analyse der materiell-diskursiven Hervorbringungen von Protein die interdiskursive Ausbreitung der nutritionalen Materialisierung sowie die damit verbundenen Wissenspraxen tiefergehend erschlossen und die Position dieser Praxen im Kampf um ernährungskulturelle Hegemonie nachvollzogen werden. Ich analysiere, wie mit Protein ein ernährungswissenschaftliches Wissensobjekt in der weit über den Spezialdiskurs der Ökotrophologie hinausgehenden Praxis inszeniert wird und in welchen Relationen es zu Körper und Geschlecht steht.

Im Laufe der Forschungsarbeit hat sich Protein als einer der Gegenstände identifizieren lassen, der immer wieder auf verschiedenen Messen in den Fokus gerückt wird. In den vorangegangenen Kapiteln kam bereits mehrfach das Makromolekül Protein vor, ohne dass ich jedoch näher auf seine Rolle und Hervorbringung eingegangen bin. Folgende Fälle, die ich bisher analysiert habe, sind mit Proteinen als einem zentralen Wissensobjekt verbunden: Ein Fleischhersteller verbindet seine Fleischalternativen mit dem Wunsch, sich »proteinreich« zu ernähren (5.3.3), eine vegane Konsumentin bezeichnet die Fleischersatzprodukte als »tierleidfreie Eiweißspender« (6.3.1) und auf der »Süffa« ist ein Vortrag, der verschiedene Fleischalternativen vorstellt, mit dem Titel »Alternative Proteinquellen« angekündigt (5.3.1). Ausgehend von diesen Beobachtungen werde ich in diesem Kapitel Proteine ins Zentrum der Analyse stellen. Zunächst werde ich den größeren Kontext des Diskurses um »Proteinprobleme« darstellen (7.1). Anschließend werde ich vor allem die erwähnte Hervorbringung von Fleischalternativen als Proteinlieferanten auf-

greifen (7.2) und die Analyse in Richtung auf die Vergeschlechtlichungen von Protein hin zuspitzen.

## 7.1 »Proteinprobleme«

Proteine sind als materiell-diskursive Entitäten eng mit dem ernährungswissenschaftlichen Spezialdiskurs verbunden, in dem sie seit Anfang des 19. Jahrhunderts verankert sind, als diese als wesentlicher Bestandteil der Ernährung ausgemacht und damit zu einem zentralen Objekt der Ernährungswissenschaften wurden (vgl. Barlösius [1999] 2011, 55). Barlösius differenziert verschiedene, zeitlich aufeinanderfolgende Paradigma in der Ernährungswissenschaft. Das Wissensobjekt der Proteine ordnet Barlösius als »chemisches« Wissen ein, das später von thermodynamisch dominiertem Wissen, charakterisiert durch die Kalorie als zentrales Wissensobjekt, abgelöst worden sei. Darin drücken sich ihr zufolge die Machtverhältnisse innerhalb der Wissenschaften aus: Es reflektiert sich in dem Wissen »die damalige Dominanz der Chemie in den Naturwissenschaften. Entsprechend stand die stoffliche Zusammensetzung der Nahrung, unterschieden nach den drei Nährstoffen – Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße –, im Zentrum der naturwissenschaftlichen Ernährungsforschung« (Barlösius [1999] 2011, 55). Das Protein ist als Wissensobjekt mittlerweile interdiskursiv weit über die Grenzen der Ökotrophologie verbreitet. Proteine werden häufig als Problem einer Unterversorgung definiert, das sowohl auf einzelne Individuen als auch auf makrosoziale Formationen bis hin zur Weltbevölkerung bezogen wird, wie folgender Exkurs zeigt.

### 7.1.1 *Exkurs*: Das »Proteinproblem« als Biopolitik

In einem ethnografischen Interview mit einem Vertreter der Firma »Quorn« bekomme ich auf die Frage nach der Geschichte dieses Unternehmens die Antwort, dass sich das Unternehmen als »Pionier« für vegetarischen Fleischersatz verstehe. Aber man positioniere sich anders als die in 6.4.1.2 dargestellten »Pionier*innen« nicht im Bereich der Ökologie-Bewegung. Mir wird vielmehr berichtet, dass der Ausgangspunkt für die Produktentwicklung dieser Firma ein Aufruf der britischen Regierung in den 1970er-Jahren gewesen sei, eine nachhaltige Alternative zu Fleisch zu finden, um die Bevölkerung mit den notwendigen Proteinen zu versorgen. Seitdem würden sie mit dem

Verfahren, Weizen mit bestimmten Pilzkulturen zu binden, vegetarisches Essen herstellen (Veggieworld\Protokoll: 5). So wie es mir der Vertreter hier erklärte, war das »Problem« an der Versorgung der Bevölkerung mit Proteinen nach Ansicht der Regierung, dass Fleischproduktion nicht in der benötigten Menge nachhaltig machbar sei. Die Entwicklung eines alternativen Produktes folgt demnach einer staatlichen Aufforderung, einem damals vorhergesehenen Problem in der Proteinversorgung durch die Entwicklung einer Alternative zu begegnen.

Diesem Hinweis auf die biopolitische Forcierung der Entwicklung von Fleischalternativen bin ich weiter gefolgt und konnte dazu einen in der Fachliteratur verbreiteten Diskurs zum »Proteinproblem« identifizieren. In der Fachliteratur zur technikwissenschaftlichen Entwicklung heißt es in einer Festschrift zur Entwicklung von »Quorn«:

> In the late 1950s, forecasters predicted a worldwide shortage of protein-rich foods by the 1980s. Consequently in 1964, in response to these predictions, Lord Rank, the methodist and philanthropist, instructed Ranks Hovis McDougall (RHM) Research Centre to develop a way of converting starch into a protein-rich food. (Trinci 1994, 2181)

Dieser Darstellung nach beginnt die Geschichte von »Quorn« also noch früher, als mir in dem oben dargestellten ethnografischen Interview berichtet wird. Laut dieser Publikation hat der Unternehmer Lord Rank die Erforschung der Produktion einer Fleischalternative durch die Forschungsabteilung seines Unternehmens gefördert. Die hier benannten Vorhersagen aus den 1950er-Jahren, dass es in den 1980ern zu einem Engpass an proteinhaltigen Lebensmitteln komme, wurde in der Fachliteratur unter dem Stichwort des »Proteinproblems« oder der »Protein Lücke« diskutiert (siehe z.B. die Veröffentlichungen Millner 1968; Sukhatme 1974; Mclaren 1974; Waterlow und Payne 1975). In diesen Debattenbeiträgen wird vor allem die Frage der globalen Verteilung von Lebensmitteln betrachtet, wobei insbesondere eine Unterversorgung mit Proteinen im globalen Süden befürchtet wird. Es wird problematisiert, dass sich die Produktion von tierlichen Proteinquellen nicht in gleichem Maße steigern ließe wie das in den 1960er- und 1970er-Jahren prognostizierte Wachstum der Weltbevölkerung: »this race between population and food it is clear that the protein supply is already more critical than are calories.« (Millner 1968, 3)

Das »Proteinproblem« wird heute wieder verstärkt als globales Problem aufgegriffen und als biopolitisches Handlungsfeld identifiziert. Dies belegt

ein Papier des »Bioökonomierates«, einem Think-Tank der Bundesregierung in Fragen von Bioökonomie und Biotechnologie zur »Proteinproblematik« (veröffentlicht als Lang et al. 2017). Hier werden einerseits, wie in den älteren Papieren, die nach wie vor bestehenden globalen Verteilungsungerechtigkeiten und damit verbundene Unterversorgungen thematisiert. Andererseits werden diese nun, und das ist neu in dieser Debatte, sowohl mit Klima- und Umweltschäden als auch mit gesundheitlichen Problemen eines übermäßigen Verzehrs tierlichen Proteins im globalen Norden verbunden. Diese »Proteinprobleme« sollen durch die Reduktion des Fleischkonsums einerseits, aber auch durch die Förderung der Entwicklung von alternativen Proteinquellen andererseits bearbeitet werden (Lang et al. 2017).

Ohne weiter im Detail auf den Fachdiskurs eingehen zu können, soll festgehalten werden, dass hier ein breiter Diskurs entlang dieses ernährungswissenschaftlichen Wissensobjektes geführt wird. Im Diskurs wird eine globale Dimension adressiert und an politische, ökonomische und technikwissenschaftliche Akteur*innen herangetragen. Forschung, Entwicklung und Produktion von Fleischalternativen werden damit gefördert und so in einen breiteren Kontext gestellt: Zur Bearbeitung eines diagnostizierten »Proteinproblems« ist die Förderung von Fleischalternativen eine biopolitische Strategie. Die Innovation und Verbreitung von Fleischalternativen wird in dieser Praxis also als ein Lösungsansatz betrachtet und hat, wie das Beispiel »Quorn« zeigt, eine Geschichte, die einerseits historisch hinter den »Veggie-Boom« zurückreicht und andererseits nicht wie die »Pionier-Firmen« im deutschsprachigen Raum mit der »Bio-« und Ökologie-Bewegung zusammenhängt. Diese Strategie verbindet dabei *nutritionale und ökologische* Wissenspraxen und zielt zugleich auf die Produktion einer leistungsfähigen Bevölkerung durch nutritional-medizinisches Wissen und die Abwendung ökologischer Katastrophen.

### 7.1.2 Das »Proteinproblem« veganer Ernährung

Eine Problematisierung der Proteinversorgung findet sich ebenfalls auf veganen Messen. Sie ist dort aber auf eine andere Weise präsent. Insbesondere auf den Veranstaltungen zu Veganismus und Sport sind es die Sportler*innen, die auf ein ›Proteinproblem‹ im Veganismus aufmerksam machen. So berichtet ein*e Fitnesstrainer*in von den Sorgen der Klient*innen, wenn sie die Ernährung auf vegane Kost umstellten. Als Trainer*in würde man mit Fragen konfrontiert wie: »Was kann ich noch essen, woher bekomme ich das Protein?« (XOND\Protokoll: 9) Dieser Erfahrungsbericht eine*r Trainer*in über die

Sorgen darüber, ob man denn noch genug Protein aufnehmen würde, wenn man sich vegan ernähre, findet sich deckungsgleich in zwei Äußerungen von Konsument*innen wieder. Zwei von mir auf den Messen Befragte beschreiben sich als sportlich aktiv und benennen die Proteinversorgung als eine Herausforderung bei der veganen Ernährung:

> I: Wo hast du dich informiert?
> B: Im Internet. Größtenteils YouTube. Oder halt gegoogelt. Und, ja, mein Leichtathletiktrainer, der ist auch Veganer. Und durch den habe ich noch ein paar Infos bekommen. […]
> I: War er auch irgendwie so ein Vorbild?
> B: Ja schon, weil der halt Leistungssport betreibt. Und auch zeigt, dass man auch trotzdem noch genug Proteine und alles zu sich nehmen kann. Deswegen ja. (FeldInt\XOND_03: 20-25)

Ein zweiter Interviewpartner ist noch skeptisch. Er ist aus ethischen Gründen vegetarisch, macht Kraftsport und benennt ebenfalls die Proteinversorgung als eine Herausforderung, wenn man sich als Sportler*in vegan ernähren will:

> I: Und könntest du dir vorstellen, auch ganz vegan zu leben, oder nicht?
> B: Ich könnte es mir vorstellen, doch. Aber dann müsste ich dann wirklich mich nochmal richtig schlau machen. Und was überhaupt, und was nicht. Die Vorstellung ist auf jeden Fall da.
> I: Okay. Aber was heißt schlau machen? Was würdest du da jetzt machen?
> B: Also auch wegen meinem Sport, was ich jetzt genau beachten müsste. Wegen den ganzen Proteinen, zum Beispiel. (FeldInt\XOND_06: 35-38)

Die beiden Interviewten sind (Freizeit-)Sportler. Der zuerst zitierte ernähre sich vegan, der zweite ernähre sich vegetarisch und (noch) nicht vegan, da ihm hier noch das notwendige Wissen fehle. Gemeinsam ist beiden, dass sie ihre sportlichen Aktivitäten als einen besonderen Faktor im Zusammenhang mit der Frage, ob sie sich vegan ernähren könnten, benennen. In beiden Interviews werden nur die Proteine als Nährstoffe genannt, sodass der Eindruck entsteht, dass es auf diese in besonderer Weise ankommt. In beiden Interviews wird der Bedarf geäußert, dass die Ernährung die Körper mit ausreichend Proteinen versorgt. Dahinter stehen zwei Annahmen. Erstens deuten beide Befragte an, dass eine potenzielle Unterversorgung mit Proteinen ein Problem für die sportlichen Aktivitäten sei, die sie betrieben. Es wird also eine ausreichende Proteinversorgung als Bedingung für sportliche Aktivitäten dargestellt. Zweitens tritt das Problem der Herausforderung der Proteinver-

sorgung für sportliche Aktivitäten offensichtlich erst mit dem Übergang zu einer veganen Ernährung auf, eine omnivore und vegetarische Ernährung beträfe dies nicht. Dahinter steht die Annahme, dass die Proteinversorgung für Sportler*innen durch vegane Ernährung nicht in ausreichendem Maße möglich sei und omnivore und vegetarische Ernährung nicht mit einem »Proteinproblem« verbunden wäre. Um sportlich aktiv zu sein und sich vegan zu ernähren, werden von beiden vergleichbare Strategien benannt. Im Vordergrund steht bei beiden, sich das entsprechende Wissen anzueignen. Zusätzlich kann Ersterer mit seinem Trainer auf ein veganes Vorbild verweisen. Der Trainer lebe ihm praktisch vor, dass vegane Ernährung kein Hinderungsgrund für Sport sei, und andererseits habe er ihm auch explizites Wissen weitergegeben.

An diesen beiden Aussagen zeigt sich, dass die oben in 5.2.2 beschriebene Thematisierung von Sport und Veganismus auf veganen Messen bei den Akteur*innen auf bestimmte Weise ankommt und hier eine interdiskursive Verbindung zum ernährungswissenschaftlichen Wissen hergestellt wird. Proteine werden als Wissensobjekt hervorgebracht, das selbst ein bestimmtes Wissen einfordert und als materielle Entität für die Herstellung sportlicher Körper verantwortlich gemacht wird. In dieser *nutritionalen Wissenspraxis* werden die Körper vor allem, aber nicht nur wenn sie Sport machen, als Entitäten hervorgebracht, die Nährstoffe benötigen und verbrauchen. Eine ausreichende Versorgung mit dem Makromolekül Protein wird als essentiell angesehen und, da es als Einziges benannt wird, als besonders wichtig für sportliche Leistungsfähigkeit inszeniert. Zugleich wird damit die oben analysierte *optimale Normalität* der Mischkost aufgerufen. Die Hintergrundannahme ist, dass durch eine Mischkost Körper mit genügend Protein versorgt würden und die vegane Abweichung in dieser Hinsicht ein Problem darstelle. Im vorigen Kapitel (5.2.3) wurden in einem Expert*inneninterview die Ängste und Befürchtungen, die mit veganer Ernährung verbunden werden, als Angst vor »Kraftverlust« oder »Muskelverlust« beschrieben. Hier werden diese Zuschreibungen in der diskursiven Logik der Ernährungswissenschaften hervorgebracht. Körper und Lebensmittel werden zu Wissensobjekten und durch das richtige Wissen könne auch eine ausreichende Versorgung der Körper durch vegane Ernährung sichergestellt werden. Das zentrale Anliegen hinter der Betonung des Proteins als Problem in der veganen Ernährung scheint zu sein, dass (vegane) Ernährung die körperliche Leistungsfähigkeit nicht einschränken dürfe. In Unterabschnitt 7.2.2 werde ich direkt daran anschließen und analysieren, dass hier unmittelbar eine männliche Vergeschlechtlichung ansetzt. An

dieser Stelle folge ich zunächst weiter der Problematisierung der Proteinversorgung im Veganismus und frage, wie dies im ernährungswissenschaftlichen Diskurs positioniert wird.

### 7.1.3 Das »Proteinproblem« im Diskurs der Ernährungswissenschaft

Mit Proteinen geht es um ein ernährungswissenschaftliches Wissensobjekt, das interdiskursiv weit verbreitet ist. Wie wird also die Proteinversorgung im Diskurs der Ernährungswissenschaften von Ernährungswissenschaftler*innen gedeutet? Im zuvor (6.1.1.1) bereits ausführlich diskutierten Positionspapier der DGE wird Protein als »potentiell kritischer Nährstoff« (Richter et al. 2016) benannt. Protein gehört damit zu den Nährstoffen, bei denen die DGE bei einer veganen Ernährung eine im Vergleich zur Mischkost erhöhte Wahrscheinlichkeit der Unterversorgung und daraus folgenden Krankheitsrisiken anmahnt. Die Proteinversorgung wird von der DGE auch unabhängig von der sportlichen Aktivität bei veganer Ernährung problematisiert.

In den Interviews mit Ernährungswissenschaftler*innen wurden problematische Nährstoffe anders gewichtet und Protein stand hier nicht im Vordergrund oder die Hervorhebung von Proteinen als problematischem Nährstoff wurde sogar deutlich kritisiert. In den Interviews mit Ernährungswissenschaftler*innen sind es eher die als »Mikronährstoffe« benannten Vitamine und Mineralstoffe, die auf Nachfrage als »kritisch« oder »problematisch« benannt werden. Ein*e befragte*r Wissenschaftler*in sagte beispielsweise: »Calcium ist kritisch. Vitamin B12 ist kritisch. Eisen ist kritisch. Zink ist kritisch.« (ExpInt\ErWiss_02: 14) Im gleichen Interview wird in einer späteren Interviewsequenz die Betonung von Protein dann deutlich kritisiert. Ich spreche im Interview den Themenbereich Gesundheit, Veganismus und Sport mit einem Verweis auf die Figur Patrick Baboumian an:

> I: Beim Thema Gesundheit wirbt zum Beispiel PETA auch mit Patrick Baboumian, mit dem »Stärksten Mann Deutschlands«. Wie würden Sie das bewerten, also diese Verbindung von vegan und Sport?
> B: Finde ich grundsätzlich mal gut. Wenn man damit ja beweist, dass man damit nicht nur gesund sein kann. Wie gesagt, mit den Einschränkungen. Man muss aufpassen. Sondern eben auch noch zusätzlich sehr leistungsfähig. Wobei ich jetzt zum Beispiel persönlich so den stärksten Mann nicht unbedingt referieren würde. Das geht nämlich sehr in die Eiweiß-Richtung. […] Das Eiweiß ist gar nicht das Problem. Wird sowieso immer völlig über-

> trieben. So viel Eiweiß brauchen wir gar nicht. Also der muss trainieren und dann kann er natürlich das auch aufbauen. Das ist eigentlich keine besondere Leistung, dicke Muskeln aufzubauen, mit veganer Küche. Ganz anders, viel interessanter, fände ich es, wenn man sagt, der macht einen Marathonlauf oder sowas. Das fände ich interessanter, weil da nämlich die Leistungsfähigkeit noch viel stärker beansprucht wird. (ExpInt\ErWiss_02: 17-18)

In dieser Sequenz wird die Verbindung von Veganismus und (Kraft-)Sport mit einer (potenziellen) Proteinunterversorgung kritisiert. Proteine seien »gar nicht das Problem«, das würde immer »völlig übertrieben«. Die befragte Person kritisiert dabei aber nicht die Thematisierung von Sport als Möglichkeit, die körperliche Leistungsfähigkeit auch bei veganer Ernährung zu demonstrieren. Vielmehr wird infrage gestellt, dass es eine große Besonderheit sei, sich einen muskulösen Körper zu erarbeiten, wenn man sich vegan ernähre: Es komme auf das Training an. Viel interessanter seien aus dieser Perspektive Ausdauersportarten, die den Körper noch viel stärker beanspruchen würden. Dies sei dann auch übertragbar auf den Alltag, denn davon könne man ableiten, dass man den »ganzen Tag konzentriert arbeiten« (ExpInt\Wiss_02: 18) könne. Auf der Grundlage eigener Forschung kommt die Interviewperson zu dem Schluss, dass es keine »Eiweißprobleme« gebe:

> B: Na gut, also Eiweiß kann man, Eiweißprobleme gibt es eigentlich kaum. Ein Bedarf von acht Prozent. Acht Prozent. Das müssen Sie erstmal unterschreiten. Acht Prozent. Das geht kaum. (ExpInt\Wiss_02: 20)

In diesem Interview wird also weitgehend widersprochen, dass es bei veganer Ernährung Probleme mit der Proteinversorgung gibt. In der weiteren Folge wird in dem Interview eine eigene empirische Forschung erwähnt, die dies belegen könne. Entscheidend ist für meine Analyse weniger, dass es hier eine wissenschaftliche Debatte gibt und der Status der Proteinversorgung bei veganer Ernährung in der Ernährungswissenschaft unterschiedlich bewertet wird. Die Frage ist vielmehr, warum die Versorgung mit diesem Stoff außerhalb des ernährungswissenschaftlichen Diskurses so betont wird. Vonseiten der Ernährungswissenschaften gibt es also durchaus Kritik daran. Einige weitere Nährstoffe und Vitamine, die ernährungswissenschaftlich als kritisch betrachtet werden, kommen in den Diskussionen auf den Messen und in den Darstellungen der Lebensmittel nicht in der Form hervorgehoben vor, wie die Proteine.

Ein besonderes Beispiel ist hier das Vitamin B12. In einem Interview wird dieser Stoff besonders hervorgehoben:

> B: Nicht möglich gilt eigentlich nur für Vitamin B12. Wenn man es ganz eng fasst, kann man sagen, eigentlich nur für Vitamin B12. Und aber es gibt weitere kritische Nährstoffe. (ExpInt\Wiss_01: 11)

In dieser »engen« Auslegung ist es also Vitamin B12, das ein zentrales Problem veganer Ernährung darstellt (wenn auch nicht das einzige). Den Grund dafür stellt das DGE-Positionspapier heraus: »Vegane Ernährung enthält bei ausschließlichem Verzehr nicht angereicherter Lebensmittel kaum Vitamin B12.« (Richter et al. 2016, 94) Daher müsse bei einer veganen Ernährung dieses Vitamin aus Nahrungsergänzungsmitteln konsumiert werden. In den von mir gesammelten Feldmaterialien konnte ich lediglich zwei Hinweise auf Vitamin B12 finden, einmal in einer Produktbroschüre zu einem solchen Nahrungsergänzungsmittel (FeldMat\orthomolVeg1_1facheAusgleich) und einmal in einem Prospekt einer Käse-Alternative.

## 7.2 Das »Proteindepartment«

Der Nährstoff Protein spielt also eine exponierte Rolle in der interdiskursiven Verbreitung ernährungswissenschaftlichen Wissens und damit zusammenhängend produzierten Wissensobjekten. In diesem Unterkapitel werde ich mich weiterführend damit beschäftigen, wie Proteine außerhalb des ernährungswissenschaftlichen Spezialdiskurses hervorgebracht werden. Wie werden diese auf den Messen mit Fleisch und Fleischalternativen verbunden? Und wie werden diese mit Körpern und mit Geschlecht verbunden? Mit Bezug auf historische Studien habe ich in oben dargestellt, dass sich im ernährungswissenschaftlichen Fachdiskurs Ende des 19. Jahrhunderts das Wissen durchgesetzt hat, dass Proteine für den Muskelaufbau wichtig sind, und dass daher Fleisch als proteinhaltiges Nahrungsmittel mit Männlichkeit verbunden wurde (vgl. insb. Fischer 2015). In diesem Unterkapitel werde ich im ersten Unterabschnitt die These aufstellen, dass es eine Tendenz zur Ablösung der Nährstoffe von den konkreten Lebensmitteln gibt und diese damit als eigenständige Entitäten im elementaren Ernährungsdiskurs positioniert werden. Im darauffolgenden Unterabschnitt werde ich dann zeigen, wie diese von den Lebensmitteln abstrahierten Entitäten mit Männlichkeit verbunden werden.

### 7.2.1 Fleisch + Fleischalternativen = »Proteindepartment«

Zu Beginn dieses Unterabschnitts greife ich den in 5.3.1 bereits angesprochenen Vortrag wieder auf, der auf der Fleischereifachmesse »Süffa« mit dem Titel »Alternative Proteinquellen« verschiedene Fleischalternativen vorstellt. Das lässt den Schluss zu, dass Fleisch (im Gegensatz zu den *Alternativen*) die *normale* Proteinquelle sei. Das Positionspapier zu veganer Ernährung der DGE empfiehlt zur Proteinversorgung sich vegan ernährender Menschen, dass diese »Hülsenfrüchte, Nüsse, Getreide (Vollkorn), Ölsamen, Kartoffeln über den Tag verteilt und gezielt kombiniert (z.B. Getreide + Hülsenfrüchte, Sojaprodukte und/oder Ölsamen) verzehren« (Richter et al. 2016, 94) sollten. Auf den Messen sind insbesondere die hier als Sojaprodukte erwähnten verarbeiteten Fleischalternativen (neben Soja auch aus Seitan bzw. Weizengluten, Erbsen oder Lupinen) als proteinhaltige Produkte präsent. Es wird also nur ein bestimmter Ausschnitt aus dem ernährungswissenschaftlich empfohlenen Lebensmittelsegment vorgestellt und beworben. Der Bereich der veganen Proteinquellen umfasst in der Empfehlung der DGE wesentlich mehr als den Bereich der Fleischalternativen. Dennoch werden insbesondere die Fleischalternativen als *alternative Proteinquellen* vorgestellt und beworben. Es scheint demnach eine sehr enge Verbindung von Fleisch und Protein zu geben, die andere Proteinquellen verdeckt und damit Fleischalternativen ebenso als Proteinquellen diskursiv begünstigt. Im Folgenden soll dies näher beleuchtet werden.

Sowohl Fleisch als auch Fleischalternativen werden dementsprechend als (besonders) proteinhaltige Lebensmittel inszeniert. Dies zeigt sich daran, dass in der Präsentation der Fleisch- und Fleischalternativprodukte in Prospekten und an den Messeständen der Proteingehalt besonders hervorgehoben wird. Diese Angabe ist oft als einzige prominent platzierte Nährwertinformation auf den Produkten oder in Werbematerialien (neben der verpflichtenden Tabellenaufstellung, die auf allen Lebensmitteln abgedruckt ist) sichtbar. In einer Informationsbroschüre des Fleischalternativenherstellers »Wheaty«, in der eine breite Produktpalette an Fleischalternativen aus Seitan angeboten wird, stehen oberhalb einer tabellarischen umfassenden Nährwertinformation jeweils drei oder vier weitere Informationen, die in roten Kreisen besonders herausgehoben werden. Dies sind oft die Lagerbarkeit und Zubereitungsempfehlungen, aber ausnahmslos wird bei jedem Fleischalternativprodukt der Eiweißgehalt so hervorgehoben präsentiert (FeldMat\Wheaty_Die ultimativen Alternativen). Ähnlich wird dies auch

bei einer nicht veganen Wurstvariante vermerkt. Am Stand des Herstellers »Grillido« auf der »ANUGA« wird der Proteingehalt der dort angebotenen Wurstkreationen deutlich hervorgehoben. Über den Schüsseln mit den Kostproben steht deutlich sichtbar, fast in gleicher Schriftgröße wie der Name des Produkts, der Proteingehalt der Würste. Das dort ausgestellte Wurstsortiment wird darüber hinaus als »Sport-Landjäger« angeboten (ANUGA\Foto: Grillido-Stand). Zwei Aspekte lassen sich daraus grundlegend folgern. Erstens ist der Proteingehalt das zentrale und relevante Wissen, das den Konsument*innen über diese Produkte vermittelt wird und diese dazu bringen soll, diese Produkte zu erwerben. Zweitens werden diese Produkte als Nährstofflieferanten und konkret als Proteinquellen inszeniert, d.h. Protein wird hervorgehoben und dessen quantifizierter und damit vergleichbarer Gehalt benannt. Zusätzlich verknüpft »Grillido« die Würste mit dem Attribut »Sport« und knüpft damit als Lebensmittelproduzent unmittelbar an die oben (7.1.2) thematisierten Vorbehalte an, die auf dem Wissen beruhen, man bräuchte für sportliche Aktivitäten eine ausreichende Proteinversorgung, die mit veganer Ernährung potenziell problematisch sein könne.

Die Rolle, die Proteine in der Ernährung der Körper spielen, kann anhand eines Beispiels einer Werbung für eine Fleischalternative des Fleischproduzenten »Landhof« sichtbar gemacht werden. In der gleichen Broschüre, die ich bereits oben auf den im Körper lokalisierten »Wunsch sich proteinreich zu ernähren« (siehe 5.3.3) hin analysiert habe, wird dargestellt, wofür die Proteine notwendig sind. Diese Broschüre von »Landhof/Die OHNE« stellt die Rolle von Proteinen folgendermaßen dar:

> Die Rezeptur macht den Unterschied: Hergestellt aus Milchprotein, Hühnereiprotein und Erbsenprotein. Ganz ohne Soja und ohne Gluten. Diese wichtigen Proteinquellen unterstützen den Aufbau und die Erhaltung des Muskelgewebes. (FeldMat\Die_Ohne_Unglaublich aber Wurst: 4)

In dieser Beschreibung werden die in der Wurst enthaltenen Proteine als am »Aufbau« und an der »Erhaltung« von »Muskelgewebe« beteiligt beschrieben. Hier wird also nicht nur der Proteingehalt explizit hervorgehoben, sondern die Rolle der Proteine benannt. In einer sehr einfachen Form wird hier auf ernährungswissenschaftliches Wissen rekurriert, die Lebensmittel werden damit als Nährstofflieferanten hervorgebracht. Diese *nutritionale Materialisierung* der Lebensmittel stellt also eine Verbindung zwischen den in den Lebensmitteln enthaltenen Proteinen, den Muskeln im Körper und Sport her. Hieran werde ich im nächsten Unterkapitel weiterführend anknüpfen.

Es lässt sich durch diese Betonung dieses Makromoleküls aber noch ein weiterer Effekt ausmachen. Die Lebensmittel werden in diesen Praxen als Nährstofflieferanten hervorgebracht. Das bedeutet, dass diese molekularisiert, also in ihre einzelnen biochemischen Bestandteile zerlegt werden, und dass sie quantifiziert, also die Gehalte dieser Bestandteile direkt miteinander vergleichbar gemacht werden. Damit findet die Logik der Ernährungswissenschaften interdiskursiv Niederschlag in der Art und Weise, wie pflanzliche und tierliche Fleischprodukte hervorgebracht werden. Dies hängt eng mit der Kategorie der Flexitarier*innen zusammen, wodurch sogar die Schaffung einer neuen Produktkategorie im Raum steht, wie ein Ausschnitt aus der »VIP-Broschüre« bei der »ANUGA« zeigt:

> FUZZY BORDERS [...] At the same time, other trends are inspiring a rethink of retail positioning as a whole, where the rise of flexitarian diets has led the meat department to effectively evolve into the protein department. (ANUGA\vip_brochure: 11)

In dieser Trendforschung findet sich eine Vorhersage über das zukünftige Verhältnis von Fleisch und Fleischalternativen.[1] Diese Produkte werden aufgrund ihrer nutritionalen Zusammensetzung in einer neuen Kategorie zusammengefasst, in der die beiden Produktarten (Fleisch und Fleischalternativen) nicht gegeneinander gerichtet, sondern austauschbar sind. Aus der Fleischabteilung entwickelt sich das »protein department«. Diese Zusammenlegung von Fleisch und Fleischalternativen zu »Proteinquellen« ist dementsprechend in der Markforschung angekommen und wird darüber hinaus explizit mit der Konsument*innenkategorie der Flexitarier*innen zusammengebracht. In der interdiskursiven Verbindung des ernährungswissenschaftlichen Wissensobjekts Protein formuliert diese Trendforschung ein eigenes Marktsegment im Ernährungsbereich, das vor allem die Flexitarier*innen ansprechen würde. Aus der Molekularisierung der Lebensmittel wird demnach eine neue Oberkategorie für verschiedene Fleisch und -alternativprodukte gebildet. Produkte, die aus tierlichem Fleisch hergestellt oder diesem nachempfunden werden, bilden eine gemeinsame Kategorie, die

---

1 Ebenso muss die Kategorie der *fleischreduzierten* Produkte hierbei erwähnt werden, die bei der Messe *Food Ingredients International* in einem Vortrag zum Thema »Top-Innovationen« mit der Zielgruppe der Flexitarier vorgestellt wurden, womit es in dieser Kategorie noch ein Zwischenprodukt gibt, welches »best out of both worlds« vereinen würde (Health Ingredients\Vortrag Industy Insights)

auch mit den gleichen Konsument*innen verbunden wird. Diese diskursive Strategie zielt darauf, dass in der Ernährungspraxis Fleisch und Fleischalternativen in dieser Art der Materialisierung als Proteinquellen konsumiert werden; gegessen wird dann nicht mehr Fleisch oder eine Fleischalternative, sondern eben Protein. Damit werden die Grenzen zwischen den Lebensmitteln ausgehend von den Nährstoffen gezogen und nicht (wie Fleisch) in Rekurs auf die Herkunft von einem Tier oder von Pflanzen und deren Kategorisierung. Es erfolgt hier eine Verschiebung der Grenzziehungspraxis von einer ökologischen Materialisierungspraxis, die auf die jeweilige Herkunft des Lebensmittels in seiner Stofflichkeit verweist, hin zu einer nutritionalen Materialisierung, die die Grenzen zwischen Lebensmitteln aufgrund des quantifizierbar vergleichbaren Gehaltes an Nährstoffen vornimmt.

### 7.2.2 Proteine, Muskeln und Männlichkeit

An dieser Stelle soll an die Verbindung von Proteinen und Muskeln angeschlossen werden. Wie ich in diesem Unterabschnitt zeigen werde, ist die Verbindung von Proteinen und Körpern in der hier analysierten *nutritionalen Materialisierung* eng an männlich vergeschlechtlichte Subjektivierungen gebunden. Dieser These werde ich in diesem Kapitel durch eine tiefergehendende Analyse der Verbindung von Proteinen und Muskeln nachgehen. Hier ist zunächst eine Seitenbeobachtung weiterführend, die die Verbindung von Protein und Sport explizit macht und im Zusammenhang mit funktionalen Lebensmitteln für den Fitnessbereich steht. In diesem Bereich werden Proteinpräparate mit dem Ziel angeboten, einen ›perfekten‹ Körper zu erreichen. Auf einer veganen Messe ist ein Anbieter von veganen Proteinpräparaten, die für Bodybuilder*innen gedacht sind, vertreten. Die Firma »PurYa« bewirbt ihre veganen Proteinshakes mit der Abbildung eines angedeuteten, sehr muskulösen Oberkörpers, der eine Hantel bedient (FeldMat\Purya_Vegane Proteine: 27). Diese Assoziation von Protein und Muskeln, die oben auch explizit benannt wurde, findet sich weit verbreitet und vor allem losgelöst vom Bodybuilding-Kontext. So wird ein skizzierter Bizeps zum Symbol für Protein. Dieser findet sich zum Beispiel aufgedruckt auf der Werbung für ein veganes Fertiggericht, das Tofu enthält (siehe Abb. 5) und an einem Messestand auf einer Lebensmittelinhaltsstoff-Messe (siehe Abb. 6). Lebensmittel werden hier als Proteinquellen hervorgebracht. In der Produktion werden Inhaltsstoffe angeboten, die darauf ausgelegt sind, den Proteingehalt der Lebensmittel

zu erhöhen. Beide Praktiken werden mit dem starken muskulösen Körper verbunden.

*Abb. 5 (links): FeldMat\Veganact_Frozen food and snacks: 5; Abb. 6 (rechts): FoodIngredients\Foto: Univar Ingredients*







Das mit einem starken Körper, insbesondere mit einem starken Bizeps, wie er in den abgebildeten Piktogrammen gezeigt wird, verbundene Körperideal ist stark männlich vergeschlechtlicht. Auf einer Rahmenveranstaltung der »VeganFach« wird diese Verbindung von Proteinen, Muskeln und Männlichkeit explizit. Hier ist ein von einer NGO organisierter Programmpunkt extra für die Männer gedacht, die Angst hätten, durch Fleischverzicht ihre Männlichkeit zu riskieren: »Vegan für harte Kerle«. Zunächst ist es bemerkenswert, dass eine Veranstaltung so betitelt wird. Hier werden also gezielt Männer als eine kritische Gruppe positioniert, die bei veganer Ernährung besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, während es sonst eher Schwangere, Stillende oder Heranwachsende und Sportler*innen sind. Wie wird also der Zusammenhang von veganer Ernährung und dem »Harter-Kerl«-Sein hergestellt? Eine Moderatorin (M) spricht hier mit einem Mann, der eine vegane Kochshow auf Youtube produziert, die unter anderem über das Onlineportal der Zeitschrift »Men's Health« verbreitet wird:

> M: Kann man sich vegan ernähren und trotzdem ein harter Kerl sein? Er muss es wissen. (lacht) […] So, du bist Straßenbaumeister. Ist das die richtige Bezeichnung?
> B: Richtig. Straßenbau, Straßenbaumeister, Pflastermeister.
> […]
> M: Okay. Lass mich mal raten. Ich vermute, du sagst, man(n) kann.

> B: Man(n) kann wunderbar. Und besser als anders.
> M: Ja. Ich schaue mir gerade deine Statur an. Ja, es ist ein bisschen was vorhanden, ne?
> B: Kleines bisschen ist vorhanden. Das machen die super Proteine, die ich täglich zu mir nehme, aus den gesunden Pflanzen. Genau.
> M: Okay, ist denn dein Beruf tatsächlich ein so physisch anspruchsvoller Job, wie man sich das vorstellt? Ist das so?
> B: Ja, also auf jeden Fall. Also Straßenbau-, Pflasterhandwerk. Also man ist halt jeden Tag draußen, hat mit schweren Materialien zu tun. Ist halt dem rauen Wetter ausgesetzt. Von den Gewichten her, die man jeden Tag durch die Gegend schleppt, will ich gar nicht reden. (VeganFach\Video_VeganFürHarteKerle: 1-10)

Das inszenierte Interview verbindet vegane Ernährung mit Männlichkeit in gleicher Weise, wie ich es bereits thematisiert habe (vgl. 5.2.3): Vegane Ernährung ist kein Hinderungsgrund für einen starken Körper und so wird auch in dieser Präsentation durch den interviewten Mann bekräftigt, es wäre vegan sogar *besser* möglich, ein »harter Kerl« zu sein. Damit wird eine Männlichkeit reproduziert, die auf körperlicher Stärke aufbaut, die allen Widrigkeiten, selbst schlechtem Wetter, trotzt und durch eine vegane Ernährung körperlich leistungsfähig ist. Der Mann ist in der Lage, schwere Gewichte zu heben, und strahlt durch seinen fitten Körper eine (hier: hetero)sexuelle Attraktivität aus, die in der Art und Weise, wie die Moderatorin den Mann anspricht, inszeniert wird. Der relevante Punkt für die hier verfolgte These ist, dass der interviewte Mann erklärt, woher er seine Stärke habe: Es seien die »super Proteine«, die seine muskulöse Statur (mit) zu verantworten hätten. Dieser Körper ermögliche es ihm, seine physisch herausfordernde Tätigkeit im Straßenbau täglich zu erledigen. Es sind also die Proteine, die Muskeln machen und damit einen Körper ermöglichen, der in der Lage ist, harte Arbeit zu verrichten. In diesen Aussagen werden verschiedene Aspekte miteinander auf eine bestimmte Weise verwoben: Der Körper, die Proteine, die harte Arbeit und Männlichkeit bringen sich gegenseitig hervor und sind dadurch irreduzibel aufeinander verwiesen. Das bedeutet, es ist nicht allein das Protein, das die Handlungsmacht hat, einen muskulösen Körper zu erschaffen. Hier ist auch die Arbeit ein wichtiger Aspekt, die durch Sport substituiert werden kann, aber als solche auch mit gesellschaftlichen Geschlechterverhältnissen und der Zuweisung von Arbeit, die als harte Arbeit gilt, an Männer, verbunden ist. Problematisiert wird hier der Fleischverzicht, der eine Gefährdung von Mus-

keln und Männlichkeiten bedeuten würde. Es ist aber für diesen Mann nicht notwendig, Fleisch zu konsumieren, denn er stelle durch seine Essenspraxis sicher, dass sein Körper ausreichend mit Proteinen versorgt und er so ein »harter Kerl« sei und bleibe: Proteine machen starke Männerkörper. Und dieser ist notwendig, um harte Arbeit leisten zu können.

Zusammengenommen bedeutet dies, dass nicht mehr die einzelne Mahlzeit männlich konnotiert wird, wie es sich am Beispiel von Fleisch zeigt. Vielmehr werden in diesem Beispiel und darüber hinaus vor allem über die Verbindung mit Muskelkraft Proteine direkt vergeschlechtlicht. Es wird die Vergeschlechtlichung damit nicht auf der Ebene der Lebensmittel, sondern auf der Ebene der (Makro-)Nährstoffe angesetzt. Es ist das Protein, nicht »das Fleisch« oder »der Tofu«, welches weit über den Spezialdiskurs der Ernährungswissenschaften hinaus als Stoff inszeniert wird, der zu Muskelkraft führt. Folglich ist er für die Maskulinität entscheidend und zeigt, dass die nicht explizit männlich vergeschlechtlichten Äußerungen bezüglich Sport, Veganismus und Proteinen implizit auf diese Verbindung anspielen. Ein Mangel an Protein gefährdet nicht (bloß) die körperliche ›Funktion‹ des Muskelaufbaus und der Leistungsfähigkeit. Er gefährdet die Männlichkeit.

Die starke Verbindung von Protein und Männlichkeit lässt sich allerdings nicht unmittelbar aus dem ernährungswissenschaftlichen Spezialdiskurs ableiten. Dort wird zwar mit der biologisierenden Geschlechterdifferenzierung eine Grundlage für das Wissen gelegt, der männliche Körper brauche bestimmte Nährstoffe mehr als andere Körper. Es kommt hier auch bei bestimmten Nährstoffen zu einer vergeschlechtlichten Differenzierung der Empfehlung. Aber Protein gehört nicht dazu:

> B: Also Protein wird ja [als] Referenzwert in Gramm pro Kilo Körpergewicht an[gegeben]. Er ist für Männer und Frauen gleich. Für die Männer und Frauen unter 65 Jahre ist das 0,8 Gramm pro Kilogramm Körpergewicht. (ExpInt\Wiss_03: 51)

Proteine werden im ernährungswissenschaftlichen Spezialdiskurs zwar als kritischer Nährstoff für vegane Ernährung angegeben, es findet sich aber über die grundsätzliche Geschlechterdifferenzierung hinaus keine explizit vergeschlechtlichte Empfehlung hinsichtlich der Versorgung mit Proteinen. Ich schließe daraus, dass es in der interdiskursiven Verbindung zu dieser Vergeschlechtlichung kommt, die auf das Engste mit dem Idealbild des starken Männerkörpers verbunden ist.

## 7.3 Zwischenfazit: Vom Fleisch zum Protein

Die Rekonstruktion hat gezeigt, dass die Proteine einerseits als Versorgungsproblem und andererseits als Produktkategorie materiell-diskursiv inszeniert werden. Vegane Ernährung wird in einer *nutritionalen Wissenspraxis* als potenzielle Mangelversorgung mit Nährstoffen thematisiert. Um dies zu entkräften, wird auf veganen Messen und darüber hinaus häufig hervorgehoben, dass es auch mit veganer Ernährung möglich sei, Sport bis hin zum Niveau eines Leistungssports zu betreiben. Dabei wird insbesondere der Nährstoff Protein hervorgehoben. Sowohl in den Vorträgen und Diskussionen als auch in den Gesprächen mit Konsument*innen wird die Proteinversorgung thematisiert und als kritischer Punkt angesehen, dem mit bestimmtem Wissen und einer entsprechenden Ernährungspraxis begegnet werden muss.

Der Vergleich zwischen dem Proteindiskurs in den Ernährungswissenschaften und dem Proteindiskurs, wie er auf den Messen und vor allem im Kontext des Veganismus zu rekonstruieren ist, eröffnet eine Perspektive auf die interdiskursiven Brüche, Verschiebungen und Spannungen dieses Objekts. Ich möchte hier zwei Aspekte hervorheben. Erstens kommt es bei der interdiskursiven Übernahme auf den Messen auf das ernährungswissenschaftliche Wissen zu einer Konzentration auf *ein* bestimmtes Wissensobjekt: Mit Protein wird ein Objekt aus dem ernährungswissenschaftlichen Spezialdiskurs gesondert herausgegriffen. Während die nutritionale Materialisierung an sich schon mit bestimmten ›normalen‹ Körperbildern und Ernährungsweisen verknüpft ist, geschieht hier in der interdiskursiven Verbreitung eine Verbindung hin zu einem bestimmten Körperideal: dem starken und sportlichen Männerkörper.[2] Protein wird als Nährstoff *direkt* mit der Hervorbringung muskulärer Körper zusammengebracht, die, zweitens, mit Männlichkeit verbunden werden. Protein ist das Nahrungsobjekt, das konsumiert werden muss, wenn ein Mann dem Ideal des muskulären Körpers entsprechen will. Protein wird auf diese Weise männlich vergeschlechtlicht. Das bedeutet, dass die Vergeschlechtlichung an dieser Stelle nicht mehr den ›Umweg‹ über das Lebensmittel nimmt: Es ist hier nicht das Fleisch, das aufgrund seines Proteingehaltes und der damit verbundenen muskelaufbauenden Eigenschaften männlich vergeschlechtlicht ist, sondern es ist das

2 Dies zeigt sich beispielsweise auch daran, dass ›Snacks‹, also Schoko- und Müsliriegel, seit einiger Zeit sehr stark mit dem Hinweis auf den Proteingehalt als Essen aus dem »Fitness«-Sektor gelten (Chen und Eriksson 2019).

Protein und damit ein nutritionales Wissensobjekt. Männlichkeit, muskulöse Körper und Proteine sind direkt aufeinander verwiesen.

Es zeigt sich daran, dass die interdiskursive Verbreitung der *nutritionalen Materialisierung* und die damit verbundene Konzentration auf Proteine im Diskurs um Fleisch und Fleischalternativen einerseits mit einem Bezug auf eine Männlichkeit einhergeht, die als hegemoniale Männlichkeit beschrieben werden kann: Es geht hier um die Reproduktion des Ideals des starken Männerkörpers, der auch für Männer, die keinen Sport machen, nicht gefährdet werden darf. Dieses Wissen und die nutritionale Materialisierung sind an dieser Stelle über den Bezug auf diese Männlichkeit mit Distinktionsgewinnen verbunden. Das angeführte Beispiel der Trendforschung zeigt, dass in den Marketingkategorien diese Materialisierung auch gegenüber der kulinarischen Materialisierung mit ihrem Fokus auf Geschmack, Textur und Aussehen und der Orientierung der Kochenden am »Männergeschmack« und der damit verbundenen Position im gesellschaftlichen Geschlechterverhältnis besteht.

Diese angedeutete Entwicklung, lässt sich aber in die Richtung auslegen, dass der Zusammenhang von Ernährung und Geschlecht stärker auf die Produktion qua geschlechtlich differenzierter Körper abzielt, denn auf die Sicherung und Reproduktion einer vergeschlechtlichten Arbeitsteilung im Sinne einer Differenzierung von »Ernährer« und »Hausfrau«. Die differenzierende Produktion vergeschlechtlichter Körper durch Ernährung (und Sport) sichert die hierarchische Geschlechterdichotomie in ›starkes‹ und ›schwaches‹ Geschlecht, die in der Form immer weniger durch strukturelle Arbeitsteilungsmuster gesichert und legitimiert ist. Dennoch richtet sich diese Männlichkeitskonstruktion vor allem an die breite Masse, die sich durch den Straßenbaumeister repräsentiert. Es geht hier also darum, die Position des ›starken Geschlechts‹ auch für diejeniegen Männer zu reproduzieren, für die dies qua Arbeit nicht mehr ohne weiteres gesichert werden kann. Die mit Protein zu formenden muskulösen Körper sind demnach weniger in oberen Klassenpositionen zu finden, in denen die Figur des ›starken Mannes‹ nicht primär körperlich, sondern über die Herrschaft über die Natur hergestellt wird.

# 8. Fazit: Die Politiken des Fleisches

Ausgangspunkt dieser Arbeit ist die These, dass mit dem *Veggie-Boom* ein gesellschaftlicher Konflikt im Bereich der Ernährung offenbar wird. Sie ist verbunden mit der Frage, unter welchen gesellschaftlichen Bedingungen vegane Ernährung im Laufe der letzten Jahre ein fester Bestandteil gegenwärtiger Ernährungskulturen geworden ist. Die vorliegende Studie legt eine soziologische Perspektive auf ernährungskulturelle Machtkämpfe um Lebensmittel, Körper und Geschlecht vor. Die zentrale sozialtheoretische These ist, dass Lebensmittel, Körper und Geschlecht in unterschiedlichen ernährungsbezogenen Wissenspraxen multiple und gesellschaftlich umkämpfte materielle Realitäten sind. Die empirische Analyse eröffnet mit diesem Zuschnitt einen Einblick in die sozialen Bedingungen, unter denen vegane Ernährung und Lebensmittel gesellschaftliche Relevanz und die Bewertung als gute und richtige Ernährung erlangen. Die Ausgangsbeobachtung, dass die Konstruktion von Männlichkeiten ein wesentlicher Faktor für die Frage des Fleischkonsums oder -verzichts ist, wird in Richtung einer Vergeschlechtlichung des Nährstoffs Protein und der Reproduktion eines auf muskulärer Stärke aufbauenden Männlichkeitsideals spezifiziert, das so mit veganer Ernährung verknüpft wird. Vegane Ernährungsstile sind damit kompatibel mit den hegemonialen Diskursen neoliberaler Gesundheitsregime und mit auf muskulärer Stärke basierenden Männlichkeitskonstruktionen. Andererseits wird mit dem Flexitarismus eine Ernährungsform erschaffen, die auf Flexibilität und Kompatibilität mit den Anforderungen gegenwärtiger Ernährungskulturen ausgerichtet ist.

#### Flexibilisierung statt ›Veggie-Boom‹

Wie in der Einleitung dokumentiert, ist der Anteil an Veganer*innen in der Bevölkerung auch nach dem *Veggie-Boom* mit unter 2 % eher gering. Der Erfolg von Fleischalternativen ist daher in der Ablösung dieser Lebensmittel vom

Veganismus zu sehen. Dies geschieht auf einer symbolischen und auf einer materiellen Ebene. Symbolisch wird die Trennung von Lebensmittel und Lebensstil als Entideologisierung vollzogen. Die Fleischalternativen werden von der Bedeutung gelöst, ein Essen für Menschen zu sein, die sich strikt vegan ernähren, was als »ideologisch« abgewertet wird. Fleischalternativen zu essen bedeutet demnach nicht, dass man auch vegan *ist*. Dafür werden diese mit der variablen und dehnbaren Kategorie der Flexitarier*innen verbunden. Fleischalternativen zu konsumieren bedeutet nicht, vollständig auf Fleisch zu verzichten, sondern, dass der Fleischkonsum »reduziert« wird.

Vegane und vegetarische Lebensmittel sind nicht mehr etwas, das sich nur an Veganer*innen und Vegetarier*innen richtet. Die Lebensmittelindustrie, darunter auch Fleischfirmen, vermarkten ihre Produkte gezielt an diese Flexitarier*innen. Die materielle Ebene zeigt an zwei Stellen, wie die Grenze zwischen Fleisch und Fleischalternativen überbrückt wird. Es kommt hier nicht nur zu einer Grenzziehung zwischen diesen Lebensmitteln, sondern auch zu gegenläufigen Tendenzen, die diese Grenzen abzuschwächen oder gar aufzulösen versuchen. Die erste Brücke besteht darin, dass der Produktionsprozess der Verarbeitung der jeweiligen Rohmaterialien sowohl für Fleisch als auch für Fleischalternativen vergleichbar dargestellt und als identischer Prozess, der auf gleichem kulinarischem und technischem Produktionswissen aufbaut, präsentiert wird. In Bezug auf Geschmack und Aussehen werden die Fleischalternativen in die Nähe von Fleisch gerückt. Die zweite Brücke macht beide Produkte aufgrund ihrer Nährwerte vergleichbar. Fleisch und Fleischalternativen werden beide als Proteinquellen positioniert, wodurch ihnen der gleiche Effekt im Körper zugeschrieben wird.

### Drei Wissenspraxen und Materialisierungen

Die Analyse von Wissenspraxen und ihrer Differenzierungen bezüglich guter und richtiger Ernährung hat so eine Unterscheidung entlang von drei Materialisierungen ergeben: eine *ökologische, nutritionale* und *kulinarische*. Der in dieser Arbeit verfolgte machttheoretische Zugang zu Materialisierungsprozessen lässt darüber hinaus Rückschlüsse darüber zu, wie die Materialisierungen von Lebensmitteln und Körpern in den Wissenspraxen mit Geschlecht verbunden sind. Als *Ko-Materialisierungen* werden die einzelnen Entitäten und Dimensionen als in den Praxen miteinander verwoben und zugleich hervorgebracht verstanden. Diese theoretische Perspektive ermöglicht mit dem Bezug auf das Konzept der hegemonialen Männlichkeit eine Differenzierung

nach unterschiedlichen Konstruktionen von Männlichkeiten und Weiblichkeiten und ihren Relationen untereinander. Es sind damit auch jeweils unterschiedliche Konstruktions*weisen* von Geschlecht im Blick. Wie lassen sich diese Materialisierungen inhaltlich näher spezifizieren?

Knapp umrissen, werden in der *nutritionalen Materialisierung* Lebensmittel molekularisiert und die einzelnen Bestandteile quantifiziert hervorgebracht. Körper sind in dieser Materialisierung Organismen, die für die Reproduktion insgesamt und für bestimmte Teilprozesse bestimmte Nährstoffe aus den Lebensmitteln benötigen. Geschlecht ist aufbauend auf einem biologischen Geschlechterwissen mit einer fundamentalen Dichotomie zwischen Körpern verbunden. Lebensmittel, Körper und Geschlecht werden dabei objektiviert und mit Eigenschaften unabhängig von Zeit und Raum hervorgebracht. Mit dem biologischen Wissen werden Körper und Ernährungspraktiken in normal und nicht-normal unterschieden und der Körper als gesund *formbar* begriffen. In der *kulinarischen Materialisierung* werden Lebensmittel als Ganzes und mit den Eigenschaften Geschmack, Konsistenz und Aussehen inszeniert. Körper werden als sensorisch-affektiv empfindende Körper hervorgebracht, die mit bestimmten Präferenzen verbunden sind, die wiederum qua Geschlecht differenziert sind. In der Orientierung, für wessen Geschmack ein Gericht produziert wird, drücken sich gesellschaftliche Distinktions-, Arbeitsteilungs- und Geschlechterverhältnisse aus. In der *ökologischen* Materialisierung werden Lebensmittel als das Produkt ihres Produktionsprozesses, der auch mit zukünftigen Folgen verbunden ist, hervorgebracht. Die Lebensmittel bekommen damit eine individuelle und kollektive Geschichte.

Diese unterschiedlichen Materialisierungen sind nicht diskret voneinander zu unterscheiden. Es handelt sich also nicht im Sinne von Ontologien um abgeschlossene Gebilde, vielmehr hat die Analyse gezeigt, dass es auch zu verschiedenen Überlagerungen kommt. Die einzelnen Wissenspraxen sind daher auch nicht mit institutionalisierten Bereichen gleichzusetzen, auch wenn in manchen Bereichen klar bestimmte Praxen und Materialisierungen dominieren, wie zum Beispiel die *nutritionale Materialisierung* in der Ernährungswissenschaft und die *kulinarische Materialisierung* im Bereich des Kochens. Es zeigt sich aber insbesondere in der Lebensmittelproduktion, dass die Wissensformen interdiskursiv über die jeweiligen Spezialdiskurse hinweg diffundieren und weit darüber hinaus wirkmächtig sind. Dabei werden diese allerdings nicht unmittelbar übertragen, sondern erfahren Brechungen, Reduktionen oder Verzerrungen. Welche Wissensform wie wirkmächtig wird und

Realitätseffekte erzielen kann, ist eine Frage von Machtkämpfen. Die soziologisch interessante Frage ist daher, welche und wie Wissenspraxen und damit verbundene Materialisierungen in verschiedenen Praxen deutungsmächtig werden und Hegemonie erreichen können.

Die praktische Glaubwürdigkeit des Wissens und die hierbei inszenierten Realitäten, so eine zentrale These dieser Arbeit, werden durch Kopplungen mit hegemonialen Männlichkeiten gestützt. Lebensmittel in der nutritionalen Wissenspraxis sind an eine biologisch definierte und so differenzierte Körperlichkeit gebunden, in der qua Geschlecht unterschiedliche Nahrungsbedürfnisse definiert werden. Auf diese Weise differenzierte Ernährungspraxen produzieren qua Geschlecht differenzierte Körper, unter anderem den »starken« Männerkörper. Die kulinarische Materialisierung ist dagegen mit einer Geschlechterordnung verbunden, die mit vergeschlechtlichter Arbeitsteilung, der Zuschreibung von Care-Aufgaben und damit verknüpften Orientierungen in der Frage, für wen gekocht wird, zusammenhängt. Der »Männergeschmack«, so die hier vertretene These, zeichnet sich auch dadurch aus, dass sich in ihm eine Orientierung am Mann hinsichtlich der Zubereitung ausdrückt. In der ökologischen Materialisierung findet sich eine Vergeschlechtlichung in der symbolisch männlich konnotierten Dominanz der Natur. Das bedeutet, dass die Autorität der Wissenspraxen damit zusammenhängt, dass sie glaubwürdig dafür stehen, eine derzeitig akzeptierte Männlichkeit hervorbringen und legitimieren zu können – zum Beispiel die Jagd und aufwändig selbst präpariert Fleischgerichte.

### Veganismus als Fitnessprogramm

Der Veganismus definiert sich über den Konsumverzicht von tierlichen Lebensmitteln. Die hier vertretene These ist, dass die gestiegene gesellschaftliche Relevanz veganer Ernährung damit zusammenhängt, dass sie strategisch mit hegemonialen gesellschaftlichen Diskursen verknüpft wird, die nicht in ethischen Bewertungen aufgehen. Neoliberale Gesundheitsregime erfordern eine zunehmende Selbstverantwortung der Subjekte für ihre Gesundheit und Fitness. Veganismus wird im Zuge dieser Regime als eine Ernährung positioniert, die fit und gesund *macht*. In einer Verbindung aus praktischer Evidenz durch die Präsentation von veganen Sportler*innen und Bezügen auf ernährungswissenschaftliches Wissen wird demonstriert, dass vegane Ernährung auch für die Produktion von leistungsfähigen Körpern geeignet ist. Damit wird vegane Ernährung von der Konnotation gelöst, eine Mangelernährung

zu sein. Hierbei rückt die *nutritionale Wissenspraxis* ins Zentrum und Ernährung wird zu einem »Problem« der Nährstoffversorgung der Körper. Damit werden Lebensmittel als Nährstofflieferanten hervorgebracht und können so in einer (para)wissenschaftlichen Genauigkeit instrumentell für die Produktion gewünschter Körper eingesetzt werden. Durch diese *nutritionale Materialisierung* von Körpern und Lebensmitteln werden die Körper in Ernährungspraxen zu körpertechnologisch form- und gestaltbaren Entitäten.

Auf den veganen Messen werden verschiedene Gruppen besonders darauf angesprochen, dass vegane Ernährung auch für ihre körperlichen Anforderungen geeignet sei: Dies sind Kinder, Schwangere, Sportler*innen und prinzipiell Männer. Die Verbindung von veganer Ernährung mit Männlichkeit hängt eng mit Gesundheit und Fitness zusammen. Sie bezieht sich auf ein idealisiertes Körperbild: auf den starken, muskulösen Mann. Die Demonstration, dass Männer mit einer rein pflanzlichen Ernährung ihre *männlichen* Körper nicht aufs Spiel setzen, scheint notwendig, um diese Ernährung auch für sie zu legitimieren. Wer als Mann auf Fleisch verzichtet, läuft durch diese Konnotation nicht Gefahr, als »verweichlichter Schwächling« zu gelten. Die Disziplin, eine vegane Ernährung durchzuhalten, kann dabei zusätzliche Statusgewinne im unter Männern ausgetragenen Spiel um den richtigen Körper bedeuten. Veganen Lebensmitteln, insbesondere Fleischalternativen wie Tofu und Seitan, wird damit eine weibliche Konnotation genommen. Veganismus wird so mit einer Form hegemonialer Männlichkeit kompatibel, deren machtvolle Position auf körperliche Stärke aufbaut, die über eine Differenzierung zur Weiblichkeit und jenen Männern gezogen wird, die nicht durch Ernährung und Sport an ihrem Körper arbeiten.

Die machtvollen Verschiebungen in der interdiskursiven Verbreitung nutritionaler Wissenspraxis, verlangen nach einer differenzierteren Betrachtung der Thesen der Gouvernementalitätsforschung. Denn die in dieser Arbeit dargestellten Ergebnisse gehen über die Forschungen zu den neoliberalen Gesundheitsregimen hinaus, wenn man der These folgt, dass die Fitnessimperative an eine bestimmte Variante gebunden sind, wie Körper und Lebensmittel hervorgebracht werden. Meine Ergebnisse legen nahe, dass neben dieser an die *nutritionale Materialisierung* gebundenen Ernährungspraxis auch andere Bewertungsregime bestehen. Ebenso ist der Geschmack von Essen im Zusammenhang mit einer *kulinarischen Materialisierung* in gegenwärtigen Ernährungspraxen als relevante Kategorie sichtbar. Ernährungspraktiken sind dementsprechend nicht einförmig und unterliegen daher nicht ausschließlich Gesundheitsimperativen, die distinktive Unterscheidung entlang von Klas-

senpositionen von »Form und Substanz« (Bourdieu 1987) ist damit nach wie vor relevant. Es scheint aber sich also vor allem die Versorgung mit »Substanz« zunehmend nach nutritionalen Wissenspraxen und Normativitäten zu gestalten und mit entsprechenden Handlungsimperativen die Ernährungspraxen zu leiten. Selbstoptimierungsimperative sind qua Klassenlage zu differenzieren.

### Hegemonie nutritionalen Wissens und die Dominanz des Proteins

Proteine sind derjenige Nährstoff, der im Körper für den Aufbau von Muskeln zuständig ist. Interdiskursiv wird daraus, dass Proteine »Muskeln machen«. Diese Kapazität von Proteinen ist die zentrale Grundlage, auf der diese männlich vergeschlechtlicht werden, indem sie als wesentlicher nutritionaler Baustein für die Produktion von starken Männerkörpern verantwortlich gemacht werden. Die hieran anschließende These ist, dass die *nutritionale Materialisierung* über den spezialdiskursiven Bereich der Ernährungswissenschaften hinaus mit einer besonderen Dominanz verbunden ist. Denn diese Wissenspraxis erlaubt eine instrumentelle Formung von Körpern entsprechend eines spezifischen Ideals. Dieses Ideal ist in Bezug auf Fleisch und Fleischalternativen insbesondere der starke muskuläre Männerkörper. Die Hervorbringung von Lebensmitteln als Nährstofflieferanten und die dadurch kalkulierbare Menge von Nährstoffen, die durch die Ernährung aufgenommen werden können, macht es möglich, das Argument zu entkräften, vegane Ernährung sei eine Mangelernährung.

Es wird nicht das »Stück Fleisch« als männlich konnotiertes und mit der Symbolik der Herrschaft über die Natur verbundenes Lebensmittel in den Fokus gestellt. Vielmehr wird der Nährstoff Protein männlich inszeniert: Eine Ernährung gilt als männlich, wenn sie für den Muskelaufbau im Körper eine ausreichende Proteinversorgung sicherstellt. Das historische Aufkommen der Konnotation von Fleisch als männlich ist auf die ›Entdeckung‹ der Proteine und von Fleisch als proteinreichem Lebensmittel in der Ernährungswissenschaft um 1900 zurückzuführen (Fischer 2015). Fleisch und Fleischalternativen werden in der gegenwärtigen Praxis zu *austauschbaren* Proteinlieferanten. Protein ist damit der Stoff, der starke Männerkörper formt. Die nutritionale Materialisierung ist zwar sehr wirkmächtig, allerdings ist sie nicht allein deutungsmächtig in der Frage, was gutes und richtiges Essen ist. Dies zeigt sich an der materiellen Brücke zwischen Fleisch und Fleischalternativen in der

Praxis der kulinarischen Materialisierung, also der Orientierung von Fleischalternativen am Fleisch in Bezug auf Aussehen, Geschmack und Konsistenz.

### Männlichkeiten im Ernährungswandel

Die Verbindung von Fleisch mit Männlichkeit hat sich im Zusammenhang mit einer institutionalisierten Zuweisung von Männern an die Produktionssphäre und die damit verbundene Anforderung an die körperliche Stärke etabliert und über einen langen Zeitraum gehalten. Der männliche Körper materialisiert sich gegenwärtig aber nicht mehr primär qua Arbeitsteilungsarrangement und der vergeschlechtlichten Lebensmittelzuweisung, nach der »das größte Stück vom Braten« dem Mann und »Ernährer« zustehe. Diese Verschiebung lässt sich mit der Beobachtung aus der Männlichkeitenforschung zusammenbringen, dass der männliche Körper »zu einer (Gestaltungs-)Aufgabe« (Meuser 2011, 157) wird. Das bedeutet, dass die Geschlechterdifferenz und mit ihr die männliche Dominanz nicht mehr primär durch die arbeitsteiligen Geschlechterarrangements hergestellt und abgesichert wird, sondern dass diese zunehmend individualisiert am jeweiligen Körper festgemacht werden muss. Daher gewinnt eine Wissenspraxis und damit verbundene Materialisierung von Lebensmitteln an Boden, die glaubwürdig dieser Gestaltungsaufgabe gewachsen ist.

Es zeigt sich aber, dass die starke, muskulöse Männlichkeit nicht die einzige Männlichkeit ist, die sich ernährungskulturell im Kontext von Fleisch und Fleischverzicht nachzeichnen lässt. Ich möchte dazu hier nochmal Männlichkeiten kontrastieren, um damit eine Relation auf der homosozialen Dimension darzustellen: In Bezug auf hochwertiges Fleisch konnte die naturverhaftete »*Marlboro-Männlichkeit*« nachgezeichnet werden. Freiheit und Unabhängigkeit werden hier kombiniert mit dem Zusammenfallen von Produktion und Konsum. Hochwertiges Fleisch wird symbolisch mit einer naturbeherrschenden Männlichkeit verknüpft. Das Fleisch, das aus einem von der Massenproduktion abgegrenzten Produktionsbereich stammt und mit einer eigenen Geschichte – idealerweise der abenteuerhaften Erlegung durch den Konsumenten selbst – verbunden ist. Diese *ökologische Materialisierung* ist in diesem Fall mit der *naturbeherrschenden Marlboro-Männlichkeit* verbunden. Stellt man diese Männlichkeit der körperbetonten, *starken Männlichkeit*, die mit der Figur des veganen Straßenbaumeisters herausgearbeitet wurde, fällt folgendes auf: Fleischverzicht reit sich in gesundheitspolitische Selbstoptimierungsdiskurse ein, Männlichkeit wird in Abgrenzung zu

Weiblichkeit hergestellt, indem die Position als »starkes Geschlecht« reproduziert wird und diese Männlichkeit wird mit einer Arbeitermännlichkeit verbunden, die vegane Ernährung als Massentauglich positioniert. Die naturbeherrschende Männlichkeit baut dagegen auf einer Dominanz der Natur auf, die mit Freiheit und Unabhängigkeit einhergeht. Sie gestaltet sich nicht Massentauglich, sondern ist Elitär.

In der Männlichkeitenforschung werden die Folgen eines sich wandelnden Arbeitssektors und der Auflösung des »Normalarbeitsverhältnisses« dahingehend diskutiert, dass sich auch hegemoniale Männlichkeit stärker in Richtung einer »flexiblen Männlichkeit« wandelt (Connell und Wood 2005, 362; Meuser [1998] 2010, 333; Budde 2010). Eine solche Männlichkeit ist an die gültigen Anforderungen angepasst und kann die jeweiligen Ernährungsfelder ›flexibel‹ bespielen. Traditionelle Männlichkeit mit und durch Fleischkonsum, aber auch die auf Gesundheit und insbesondere Fitness gerichtete vegane Variante ist gleichzeitig und je nach sozialer Anforderung im Repertoire der flexiblen Männlichkeit enthalten. Der flexitarische Mann ist damit die ernährungskulturelle Ausprägung der »flexiblen Männlichkeit«. Ein zentrales Kennzeichen ist das Bespielen und Überbrücken der differenten Materialisierungen: Mit dieser Männlichkeit kann zugleich die symbolische Dominanz über die Natur durch Fleischkonsum sowie die symbolische und materielle Demonstration der Herstellung eines fitten Körpers durch Reduktion des Fleischkonsums durch Sicherstellung der Proteinversorgung durch alternative Proteinquellen inszeniert werden.

### Ausblick: Vegane Ernährung für ein Ende der Herrschaften

Ernährung ist eine machtvoll strukturierte soziale Praxis. Die Art und Weise, wie gegenwärtig Fleisch produziert und konsumiert wird, ist nicht nachhaltig, sondern hat negative Konsequenzen für Tier, Mensch und Umwelt (Rückert-John 2017). Vor diesem Hintergrund sind die Achsen der Politik und die Formen der Herrschaft, die mit dem Fleisch auf dem Teller verbunden sind, zu bewerten. Fleisch ist nach wie vor sowohl symbolisch, als auch materiell eng mit der Ausbeutung und Zerstörung, aber auch Herstellung von Arbeitskraft für die kapitalistische Produktionsweise verbunden. Unter neoliberalen Bedingungen verschränken sich die ungebremste Ausbeutung von und Gewalt an Tieren und Umwelt mit der Herrschaft über die Körper, die sich ›normal‹ und gesund *selbst* reproduzieren sollen. Das heißt für die meisten: Sie sollen ihre Ernährung so wählen, dass sie fit und leistungsfähig sind,

werden und bleiben. Die Geschlechterdifferenz bietet bei zunehmender Prekarisierung Orientierung und eine Hegemonie der Männer bietet untergeordneten Männlichkeiten eine ›patriarchale Dividende‹ – auch ohne Fleisch. Vor allem aber mit »reduziertem« Fleischkonsum ist diese Position gesichert. Denn die praktische Herrschaft über Tiere und Umwelt bleibt auch durch Flexitarier*innen und ihren Fleischkonsum stabil und die symbolische Herrschaft bleibt Teil oberer Klassenpositionen. Aber die Selbstverständlichkeiten und traditionellen Herrschaftslegitimationen werden zunehmend brüchig: Es wird erkennbar, dass das Feld *Fleisch und Männlichkeiten* zu einer Kampfarena geworden ist.

# Danksagung

Bei der vorliegenden Arbeit handelt es sich um eine geringfügig überarbeitete und leicht gekürzte Fassung meiner 2020 am Fachbereich 2 Gesellschafts- und Geschichtswissenschaften der Technischen Universität Darmstadt eingereichten Dissertation. Mit der Arbeit an diesem Projekt habe 2013 an der RWTH Aachen begonnen. Mein Dank gilt allen, die zum Gelingen dieser Arbeit beigetragen haben.

Mein größter Dank gilt allen Interviewpartner*innen, die mir bereitwillig Fragen beantwortet haben – ohne ihre Beteiligung wäre diese Studie nicht möglich gewesen. Vor allem möchte ich mich bei jenen bedanken, die mich weit über das Interview hinaus bei der Durchführung der Studie durch das Eröffnen von Feldzugängen unterstützt haben.

Einen großen Beitrag an der erfolgreichen empirischen Erhebung, Datenaufbereitung und Auswertung im Rahmen dieser Arbeit hat Anna Kraft als studentische Mitarbeiterin im Projekt »Ernährungskulturen und Geschlecht« geleistet. Ihr danke ich außerdem für unzählige Gespräche, anregende Diskussionen und die freundschaftliche Unterstützung.

Ich danke Tanja Paulitz für die umfassende Betreuung meiner Promotion. Mit ihrer Überzeugung, dass eine soziologische Auseinandersetzung mit Ernährung spannend und lohnend ist, konnte sie mich für dieses Thema nachhaltig begeistern. Nur durch die intensive, inhaltlich anspruchsvolle und inspirierende Zusammenarbeit an der RWTH Aachen und der TU Darmstadt konnte diese Studie ihre Konturen und Tiefe gewinnen. Ich danke Eva Sänger für die Zweitbegutachtung dieser Arbeit und die wertvollen Hinweise und Anregungen. Ich danke allen ehemaligen und aktuellen Kolleg*innen am Fachgebiet Kultur- und Wissenssoziologie, sowie dem Kolloquium »Arbeit und Technik« in Darmstadt für die kritischen Kommentare und Diskussionen. Ich danke Romy Dietrich darüber hinaus für die große Unterstützung bei der Fertigstellung des Manuskripts.

Ich danke dem Open Access Fonds der ULB Darmstadt für die Förderung der frei zugänglichen Publikation. Ich danke Elisabeth Stadler für das zuverlässige Lektorat.

Ich danke allen, die mir in den verschiedenen Phasen der Promotion inhaltlich und emotional zur Seite standen: Sarah Heim, Gerlinde & Heino Winter, Armin Ziegler, Robin Mohan, Jesper Schulze, Sarah Zapusek, die Capitol-WG und die Sand-WG.

*Frankfurt a.M., September 2022.*

# Literatur- und Quellenverzeichnis

## Pressequellen und populäre Literatur

AMI. 2019. »Fleischersatzprodukte stagnieren.« Zugriff am 01. September 2022. https://ein-herz-fuer-bio.org/wp-content/uploads/2019/02/OL_370_Fleischersatzprodukte-stagnieren.jpg.

Gala.de. 2014. »Vegan ist nicht verrückt: Popschönheit Jennifer Lopez glaubt, dass die Leute zu viel Angst vor veganen Lebensmitteln haben.« Zugriff am 01. September 2022. https://www.gala.de/beauty-fashion/fashionfeed/jennifer-lopez--vegan-ist-nicht-verrueckt-20197936.html.

Heid, Tatjana. 2013. »Hälfte der Deutschen will Veggie-Day: Männer legen Wert auf ihre tägliche Dosis Fleisch.« *FOCUS Online*, 11. August. Zugriff am 01. September 2022. https://www.focus.de/politik/deutschland/haelfte-der-deutschen-will-veggie-day-maenner-legen-wert-auf-ihre-taegliche-dosis-fleisch_aid_1068426.html.

nordbayern.de. 2020. »Aiwanger: Einmal pro Woche Fleisch reicht für Bauarbeiter nicht.« Zugriff am 01. September 2022. https://www.nordbayern.de/wirtschaft/aiwanger-einmal-pro-woche-fleisch-reicht-fur-bauarbeiter-nicht-1.10234665.

Vegconomist.de. 2016 »VEBU: 211 Neuveröffentlichungen veganer Kochbücher im Jahr 2016.« *Vegconomist. Das vegane Wirtschaftsmagazin, 18. Oktober.* Zugriff am 01.September 2022. https://vegconomist.de/food-and-beverage/vebu-211-neuveroeffentlichungen-veganer-kochbuecher-im-jahr-2016/

## Kochbücher

Dahlke, Rüdiger. 2014. Vegan für Einsteiger. In 4 Wochen zu einem gesunden, nachhaltigen Leben. München: Gräfe und Unzer.

Evans, Matthew, Nick Haddow und Ross O'Meara. 2013. Echte Küche für echte Kerle: Selbst Räuchern und Pökeln, selbst Buttern und Futtern. München: Christian.

Hildmann, Attila. 2011. Vegan for fun: junge vegetarische Küche. Hilden: Becker Joest Volk Verlag.

Krause, Thomas. 2017a. Männer Grillschule. München: Südwest Verlag.

———. 2017b. Männer Kochschule. München: Südwest Verlag.

Moschinski, Björn. 2015. Vegan: Quick & Easy. München: Südwest Verlag.

Pierschel, Marc, Lies Hermans und Denise Kästner. 2010. Vegan lecker lecker! Raffinierte Köstlichkeiten der veganen Cuisine. Münster: compassion media.

## Ernährungswissenschaftliche Literatur

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung und Schweizerische Gesellschaft für Ernährung. 2015. *Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: D-A-CH*. 2. Aufl. Bonn: Umschau Verlag.

DGE-MedienService. O.J. »D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr.« Zugriff am 01. September 2022. https://www.dge-medienservice.de/fach-und-schulungsmedien/d-a-ch-referenzwerte-fur-die-nahrstoffzufuhr.html .

Lang, Christine, Hannelore Daniel, Regina Birner und Martin Reich. 2017. »Bioökonomie für eine nachhaltige Proteinversorgung: Zur Bedeutung tierischer Produkte und biobasierter Innovationen.« Unveröffentlichtes Manuskript, zuletzt geprüft am 1. September 2022. https://www.biooekonomierat.de/media/pdf/archiv/hintergrundpapier-proteinproblematik.pdf.

Leitzmann, Claus und Markus Keller. 2010. *Vegetarische Ernährung*. Stuttgart: Ulmer.

Leitzmann, Claus, Markus Keller und Andreas Hahn. 1999. *Alternative Ernährungsformen*. Stuttgart: Hippokrates.

Mclaren, Donald S. 1974. »THE GREAT PROTEIN FIASCO.« *The Lancet* 304 (7872): 93-96.

Melina, Vesanto, Winston Craig und Susan Levin. 2016. »Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets.« *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 116 (12): 1970-80.

Millner, Max. 1968. »An Introduction to the Protein Problem.« *Economic Botany* 22 (1): 3-7.

Richter, Margit, Heiner Boeing, Dorle Grünewald-Funk, Helmut Heseker, Anja Kroke, Eva Leschik-Bonnet, Helmut Oberritter, Daniela Strohm und Bernhard Watzl. 2016. »Vegane Ernährung: Position der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).« Erratum in: 63(05): M262. *Ernährungs Umschau international* 63 (4): 92-102.

Sukhatme, P. V. 1974. »The Protein Problem, Its Size and Nature.« *Journal of the Royal Statistical Society.* 137 (2): 166.

Trinci, Anthony P. J. 1994. »Evolution of the Quorn myco-protein fungus, Fusarium graminearum A315.« *Microbiology* (140): 2181-2188.

Waterlow, J. C. und P. R. Payne. 1975. »The Protein Gap.« *Nature* 258 (5531): 113-17.

## Sozialwissenschaftliche Forschungsliteratur

Abrahamsson, Sebastian, Filippo Bertoni, Annemarie Mol und Rebeca I. Martín. 2015. »Living with Omega-3: New Materialism and Enduring Concerns.« *Environment and Planning D: Society and Space* 33 (1): 4-19.

Adams, Carol J. 2002. *Zum Verzehr bestimmt: Eine feministisch-vegetarische Theorie.* Wien: Guthmann-Peterson.

Albala, Ken, Hg. 2014. *Routledge International Handbook of Food Studies.* London, New York: Routledge.

Amann, Klaus und Stefan Hirschauer. 1997. »Die Befremdung der eigenen Kultur: Ein Programm.« In *Die Befremdung der eigenen Kultur. Zur ethnographischen Herausforderung soziologischer Empirie*, hg. v. Stefan Hirschauer und Klaus Amann, 7-52. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Barad, Karen. 2003. »Posthumanist Performativity: Toward an Understanding of How Matter Comes to Matter.« *Signs* 28 (3): 801-31.

———. 2007. *Meeting the Universe Halfway: Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning.* Durham: Duke University Press.

Barlösius, Eva. 1993. »Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens.« In *Kulturthema Essen*, hg. v. Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans J. Teuteberg, 85-101. Berlin: Akademie Verlag.

———. 1997. *Naturgemässe Lebensführung: Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende.* Frankfurt a.M., New York: Campus.

———. (1999) 2011. *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.* 2. Aufl. Weinheim, München: Juventa.

Bartz, Dietmar. 2014. »Der Tierverbrauch im Lebenslauf.« In *Fleischatlas Extra: Abfall und Verschwendung*, hg. v. Heinrich-Böll-Stiftung, 11-19, Berlin.

Bastian, Brock und Steve Loughnan. 2017. »Resolving the Meat-Paradox: A Motivational Account of Morally Troublesome Behavior and Its Maintenance.« *Personality and social psychology review* 21 (3): 278-99.

Bath, Corinna, Hanna Meißner, Stephan Trinkaus und Susanne Völker, Hg. 2013. *Geschlechter Interferenzen: Wissensformen – Subjektivierungsweisen – Materialisierungen.* Berlin: Lit.

Bauer, Susanne, Christine Bischof, Stephan G. Haufe, Stefan Beck und Leonore Scholze-Irrlitz, Hg. 2010. *Essen in Europa. Kulturelle »Rückstände« in Nahrung und Körper.* Bielefeld: transcript.

Baum, Stephanie. 2012. »HausMANNskost: eine Analyse aus der Perspektive sich wandelnder Männlichkeit.« *Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4 (2): 66-82.

Behnke, Cornelia und Michael Meuser. 1999. *Geschlechterforschung und qualitative Methoden.* Opladen: Leske + Budrich.

Bennett, Jane. 2004. »The Force of Things.« *Political Theory* 32 (3): 347-72.

———. 2007. »Edible Matter.« *New Left Review* 45: 133.

———. 2010. *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things.* Durham: Duke University Press.

Bogner, Alexander, Beate Littig und Wolfgang Menz. 2014. *Interviews mit Experten: Eine praxisorientierte Einführung.* Wiesbaden: Springer VS.

Bourdieu, Pierre. 1987. *Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. 1997. »Die männliche Herrschaft.« In *Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis*, hg. v. Irene Dölling und Beate Krais, 153-217. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Brady, Jennifer und Matthew Ventresca. 2014. »›Officially A Vegan Now‹: On Meat and Renaissance Masculinity in Pro Football.« *Food and Foodways* 22 (4): 300-21.

Breidenstein, Georg und Stefan Hirschauer. 2002. »Endlich fokussiert? Weder ›Ethno‹ noch ›Graphie‹: Anmerkungen zu Hubert Knoblauchs Beitrag »Fokussierte Ethnographie«.« *Sozialer Sinn* 3 (1): 125-28.

Breidenstein, Georg, Stefan Hirschauer, Herbert Kalthoff und Boris Nieswand. (2013) 2015. *Ethnografie: Die Praxis der Feldforschung*. 2. Aufl. Konstanz: UVK.

Breyvogel, Wilfried, Hg. 2005. *Eine Einführung in Jugendkulturen: Veganismus und Tattoos*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Brunner, Karl-Michael. 2000. »Soziologie der Ernährung und des Essens – die Formierung eines Forschungsfeldes?«. *Soziologische Revue* 23 (2): 173-84.

———. 2008. »Essenskulturen im sozialen Wandel.« In *Essenskulturen im sozialen Wandel. Beiträge zur Rechts-, Gesellschafts- und Kulturkritik*, hg. v. Gisela Engel und Susanne Scholz, 11-24. Berlin: trafo.

———. 2011. »Der Ernährungsalltag im Wandel und die Frage der Steuerung von Konsummustern.« In *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*, hg. v. Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder und Gesa Schönberger, 203-18. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Brunnett, Regina. 2007. »Foucaults Beitrag zur Analyse der neuen Kultur von Gesundheit.« In *Foucaults Machtanalytik und Soziale Arbeit*, hg. v. Roland Anhorn, Frank Bettinger und Johannes Stehr, 169-84. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

———. 2009. *Die Hegemonie symbolischer Gesundheit. Eine Studie zum Mehrwert von Gesundheit im Postfordismus*. Bielefeld: transcript.

———. 2016. »Gesundheit als Kapital – Zur Produktivität symbolischer Gesundheit im flexiblen Kapitalismus.« In *Handbuch Therapeutisierung und Soziale Arbeit*, hg. v. Roland Anhorn und Marcus Balzereit, 207-23. Wiesbaden: Springer.

Budde, Jürgen. 2010. »Flexibilisierung von Männlichkeit in transformierenden beruflichen und sozialen Kontexten.« *Erwägen Wissen Ethik* 21 (3): 343-45.

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und Bundesinformationszentrum Landwirtschaft. 2019. »Bericht zur Markt- und Versorgungslage Fleisch 2019.« Zugriff am 01. September 2022. https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/Fleisch/2019BerichtFleisch.pdf?__blob=publicationFile&v=2.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. 2019. »Deutschland, wie es isst: Der BMEL-Ernährungsreport 2019.« Zugriff am 01. September 2022. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf.

Bundschu, Inge. 1995. »Ernährungssoziologie.« In *Humanernährung: Ein interdisziplinäres Lehrbuch*. Bd. 9, hg. v. Iwer Diedrichsen, 80-120. Heidelberg, Berlin: Springer-Verlag.

Butler, Judith. 1997. *Körper von Gewicht: Die diskursiven Grenzen des Geschlechts.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Chen, Ariel und Göran Eriksson. 2019. »The mythologization of protein: a Multimodal Critical Discourse Analysis of snacks packaging.« *Food, Culture & Society* 22 (4): 423-45.

Cherry, Elizabeth. 2006. »Veganism as a Cultural Movement: A Relational Approach.« *Social Movement Studies* 5 (2): 155-70.

Chimaira Arbeitskreis. 2011. »Eine Einführung in Gesellschaftliche Mensch-Tier-Verhältnisse und Human-Animal Studies.« In *Human-Animal Studies. Über die gesellschaftliche Natur von Mensch-Tier-Verhältnissen*, hg. v. Chimaira – Arbeitskreis für Human-Animal Studies, 7-42. Bielefeld: transcript.

Clark, Dylan. 2004. »The Raw and the Rotten: Punk Cuisine.« *Ethnology* 43 (1): 19-31.

Clarke, Adele E. 2011. »Von der Grounded-Theory-Methodologie zur Situationsanalyse.« In *Grounded theory reader*, hg. v. Günter Mey und Katja Mruck, 207-29. Wiesbaden: Springer VS.

Clarke, John, Stuart Hall, Tony Jefferson und Brian Roberts. (1975) 2005. »Subcultures, Cultures and Class.« In *The subcultures reader*, hg. v. Ken Gelder, 94-104. London: Routledge.

Cole, Matthew und Karen Morgan. 2011. »Vegaphobia: Derogatory Discourses of Veganism and the Reproduction of Speciesism in UK National Newspapers.« *The British Journal of Sociology* 62 (1): 134-53.

Connell, Raewyn. (1999) 2015. *Der gemachte Mann: Konstruktion und Krise von Männlichkeiten.* 4. Aufl. Wiesbaden: Springer.

Connell, Raewyn und James W. Messerschmidt. 2005. »Hegemonic Masculinity: Rethinking the Concept.« *Gender & Society* 19 (6): 829-59.

Connell, Raewyn und Julian Wood. 2005. »Globalization and Business Masculinities.« *Men and Masculinities* 7 (4): 347-64.

Coole, Diana H. und Samantha Frost, Hg. 2010. *New Materialisms: Ontology, Agency, and Politics.* Durham: Duke University Press.

Cooper, Charlotte. 2010. »Fat Studies: Mapping the Field.« *Sociology Compass* 4 (12): 1020-34.

Counihan, Carole und Penny van Esterik, Hg. 2008. *Food and culture. A reader.* 2. Aufl. New York: Routledge.

Coveney, John. 2006. *Food, morals, and meaning: the pleasure and anxiety of eating*. 2nd ed. Abingdon, New York: Routledge.

Degele, Nina. 2002. *Einführung in die Techniksoziologie*. München: Fink.

Detel, Wolfgang. 2003. »Wissenskulturen und epistemische Praktiken.« In *Wissenskulturen: Beiträge zu einem forschungsstrategischen Konzept*, hg. v. Johannes Fried und Thomas Kailer, 119-32. Berlin: Akademie Verlag.

Dirks, Robert und Gina Hunter. 2014. »The Anthropology of Food.« In *Routledge International Handbook of Food Studies*, hg. v. Ken Albala, 3-13. London, New York: Routledge.

Douglas, Mary. 1972. »Deciphering a Meal.« *Daedalus* 101 (1): 61-81.

Dreyfus, Hubert L. und Paul Rabinow. (1987) 1994. *Michel Foucault: Jenseits von Strukturalismus und Hermeneutik*. 2. Aufl. Weinheim: Beltz Athenäum.

Du Gay, Paul, Stuart Hall, Linda Janes, Anders K. Madsen, Hugh MacKay und Keith Negus. (1997) 2013. *Doing Cultural Studies: The Story of the Sony Walkman*. 2. Aufl. Los Angeles, London: Sage.

Eder, Klaus. 1988. *Die Vergesellschaftung der Natur: Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Ehlert, Trude. 2008. »Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen.« In *Kulinaristik: Forschung – Lehre – Praxis*, hg. v. Alois Wierlacher und Regina Bendix, 247-62. Berlin: Lit.

Elias, Norbert. (1969) 1978. *Über den Prozess der Zivilisation. Band 1. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*. 5. Aufl. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Engel, Gisela und Susanne Scholz, Hg. 2008. *Essenskulturen im sozialen Wandel. Beiträge zur Rechts-, Gesellschafts- und Kulturkritik*. Berlin: trafo.

Ermann, Ulrich, Ernst Langthaler, Marianne Penker und Markus Schermer. 2018. *Agro-Food Studies: Eine Einführung*. Köln, Weimar, Wien: Böhlau Verlag.

Fausto-Sterling, Anne. 2000. *Sexing the Body: Gender Politics and the Construction of Sexuality.* New York: Basic Books.

Ferber, Christian. 1980. »Ernährungsgewohnheiten: Zur Soziologie der Ernährung.« *Zeitschrift für Soziologie* 9 (3): 221-35.

Fiddes, Nick. 1993. *Fleisch: Symbol der Macht.* Frankfurt a.M.: Zweitausendeins.

Fischer, Ole. 2015. »Männlichkeit und Fleischkonsum: Historische Annäherungen an eine gegenwärtige Gesundheitsthematik.« *Medizinhistorisches Journal* 50 (1): 42-65.

Fischer-Kowalski, Marina und Helga Weisz. 1998. »Gesellschaft als Verzahnung materieller und symbolischer Welten.« In *Soziologie und Natur: Theo-*

*retische Perspektiven*, hg. v. Karl-Werner Brand, 145-72. Opladen: Leske + Budrich.

Fleck, Ludwik. (1935) 1980. *Entstehung und Entwicklung einer wissenschaftlichen Tatsache: Einführung in die Lehre vom Denkstil und Denkkollektiv.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Flick, Sabine und Lotte Rose. 2012. »Bilder zur Vergeschlechtlichung des Essens. Ergebnisse einer Untersuchung zur Nahrungsmittelwerbung im Fernsehen.« *Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4 (2): 48-65.

Foucault, Michel. 1978. »Wahrheit und Macht: Interview von A. Fontana und P. Pasquino.« In *Dispositive der Macht. Über Sexualität, Wissen und Wahrheit*, 21-54. Berlin: Merve.

———. (1973) 1981. *Archäologie des Wissens.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. 1987. »Das Subjekt und die Macht.« *Widersprüche. Beiträge zu sozialistischer Politik* 7 (14): 5-7.

———. (1987) 1994. »Das Subjekt und die Macht.« In *Michel Foucault: Jenseits von Strukturalismus und Hermeneutik*, Hubert L. Dreyfus und Paul Rabinow. 2. Aufl., 251-61. Weinheim: Beltz Athenäum. Nachwort.

———. (1976) 1994. *Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. (1977) 1997. *Der Wille zum Wissen: Sexualität und Wahrheit 1.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. 2000. »Die »Gouvernementalität.« In *Gouvernementalität der Gegenwart: Studien zur Ökonomisierung des Sozialen*, hg. v. Ulrich Bröckling, Susanne Krasmann und Thomas Lemke, 41-67. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Frei, Alfred G., Timo Groß und Toni Meier. 2011. »Es geht um die Wurst. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft tierischer Kost.« In *Die Zukunft auf dem Tisch*, hg. v. Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder und Gesa Schönberger, 57-75: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Frerichs, Petra und Margareta Steinrücke. 1997. »Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum.« In *Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis*, hg. v. Irene Dölling und Beate Krais, 231-55. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Fritzen, Florentine. 2016. *Gemüseheilige. Eine Geschichte des veganen Lebens.* Stuttgart: Franz Steiner Verlag.

Frost, Samantha. 2011. »The Implications of the New Materialisms for Feminist Epistemology.« In *Feminist Epistemology and Philosophy of Science*, hg. v. Heidi E. Grasswick, 69-83. Dordrecht: Springer.

GfK. 2015. *Consumer Index*. Zugriff am 01. September 2022. https://www.gfk.com/fileadmin/user_upload/dyna_content/DE/documents/News/Consumer_Index/CI_03_2015.pdf.

Gieryn, Thomas F. 1999. *Cultural Boundaries of Science: Credibility on the Line.* Chicago: University of Chicago Press.

Gildemeister, Regine. 2004. »Geschlechterdifferenz – Geschlechterdifferenzierung: Beispiele und Folgen eines Blickwechsels in der empirischen Geschlechterforschung.« In *Gender Methodologisch. Empirische Forschung in der Informationsgesellschaft vor neuen Herausforderungen*, hg. v. Sylvia Buchen, Cornelia Helfferich und Maja S. Maier, 27-45. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Gildemeister, Regine und Angelika Wetterer. 1992. »Wie Geschlechter gemacht werden. Die soziale Konstruktion der Zweigeschlechtlichkeit und ihre Reifizierung in der Frauenforschung.« In *Traditionen Brüche. Entwicklungen feministischer Theorie*, hg. v. Gudrun-Axeli Knapp und Angelika Wetterer, 201-54. Freiburg: Kore.

Glaser, Barney G. und Anselm L. Strauss. (1967) 2008. *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research.* 3. Aufl. New Brunswick, London: AldineTransaction.

Gramsci, Antonio. (1929) 1992. *Selections from the Prison Notebooks.* 11. Aufl. Hg. v. Quintin Hoare und Geofrey N. Smith. London, New York: Lawrence & Wishart.

Gransee, Carmen. 2008. »Essstörungen, Körperbilder und Geschlecht.« In *Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas*, hg. v. Henning Schmidt-Semisch und Friedrich Schorb, 163-70. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Grauel, Jonas. 2013. *Gesundheit, Genuss und gutes Gewissen. Über Lebensmittelkonsum und Alltagsmoral.* Bielefeld: transcript.

Greco, Monica. 2009. »Thinking beyond polemics: Approaching the health society through Foucault.« *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 34 (2): 13-27.

Greenebaum, Jessica. 2012. »Veganism, Identity and the Quest for Authenticity.« *Food, Culture & Society* 15 (1): 129-44.

Greenebaum, Jessica und Brandon Dexter. 2018. »Vegan men and hybrid masculinity.« *Journal of Gender Studies* 27 (6): 637-48.

Gugutzer, Robert, Hg. 2004. *Body Turn. Perspektiven der Soziologie des Körpers und des Sports.* Bielefeld: transcript.

Gutjahr, Julia. 2013. »The Reintegration of Animals and Slaughter into Discourses of Meat Eating.« In *The ethics of consumption*, hg. v. Helena Röck-

linsberg und Per Sandin, 379-85. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.

Hall, Stuart. (1980) 1999. »Kodieren/Dekodieren.« In *Cultural studies: Grundlagentexte zur Einführung*, hg. v. Roger Bromley, Udo Göttlich und Carsten Winter, 92-110. Lüneburg: zu Klampen.

Haraway, Donna J. 1994. »A Game of Cat's Cradle: Science Studies, Feminist Theory, Cultural Studies.« *Configurations* 2 (1): 59-71.

———. 1995. »Ein Manifest für Cyborgs: Feminismus im Streit mit den Technowissenschaften.« In *Die Neuerfindung der Natur: Primaten, Cyborgs und Frauen*, 33-72. Frankfurt a.M., New York: Campus Verlag.

———. (1995) 2017. »Das Abnehme-Spiel. Ein Spiel mit Fäden für Wissenschaft, Kultur, Feminismus.« In *Monströse Versprechen. Die Gender- und Technologie-Essays*, 242-57. Hamburg: Argument Verlag.

———. (2005) 2017. »Situiertes Wissen: Die Wissenschaftsfrage im Feminismus und das Privileg einer partialen Perspektive.« In *Science and Technology Studies: klassische Positionen und aktuelle Perspektiven*, hg. v. Susanne Bauer, Torsten Heinemann und Thomas Lemke, 369-403. Berlin: Suhrkamp.

Harbers, Hans, Annemarie Mol und Alice Stollmeyer. 2002. »Food Matters: Arguments for an Ethnography of Daily Care.« *Theory, Culture & Society* 19 (5-6): 207-26.

Hayes-Conroy, Allison und Jessica Hayes-Conroy. 2013. »Introduction«. In: *Doing Nutrition Differently. Critical Approaches to Diet and Dietary Intervention*, hg. v. Allison Hayes-Conroy und Jessica Hayes-Conroy, 1-20. Farnham: Taylor and Francis.

Hebdige, Dick. 1979. *Subculture: The meaning of style.* London: Methuen.

Hirschauer, Stefan. 2001. »Ethnografisches Schreiben und die Schweigsamkeit des Sozialen. Zu einer Methodologie der Beschreibung.« *Zeitschrift für Soziologie* 30 (6): 429-51.

Hoffmann-Riem, Christa. 1980. »Die Sozialforschung einer interpretativen Soziologie. Der Datengewinn.« *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 32 (2): 339-72.

Hofmann, Peter und Stefan Hirschauer. 2012. »Die Konstruktivistische Wende.« In *Handbuch Wissenschaftssoziologie*, hg. v. Sabine Maasen, Mario Kaiser, Martin Reinhart und Barbara Sutter, 85-99. Wiesbaden: Springer VS.

Hopf, Christel. 1978. »Die Pseudo-Exploration: Überlegungen zur Technik qualitativer Interviews in der Sozialforschung.« *Zeitschrift für Soziologie* 7 (2): 97-115.

Hoppe, Katharina und Thomas Lemke. 2015. »Die Macht der Materie.« *Soziale Welt* 66 (3): 261-80.

———. 2021. *Neue Materialismen zur Einführung.* Hamburg: Junius.

Hörning, Karl H. und Julia Reuter. 2004. »Doing Culture: Kultur als Praxis.« In *Doing Culture: Neue Positionen zum Verhältnis von Kultur und sozialer Praxis*, hg. v. Karl H. Hörning und Julia Reuter, 9-15. Bielefeld: transcript.

IfD Allensbach. 2020. »AWA 2020: Allensbacher Marktanalyse Werbeträgeranalyse. Essen und Trinken.« Zugriff am 01. September 2022. https://www.ifd-allensbach.de/fileadmin/AWA/AWA2020/Codebuchausschnitte/AWA2020_Codebuch_Essen_und_Trinken.pdf.

Jasanoff, Sheila. 2006. »The idiom of co-production.« In *States of Knowledge: The co-production of science and social order*, hg. v. Sheila Jasanoff, 1-12. London, New York: Routledge.

John, René und Jana Rückert-John. 2019. »Innovationen im Feld der Ernährung.« In *Handbuch Innovationsforschung*, hg. v. Birgit Blättel-Mink, Ingo Schulz-Schaeffer und Arnold Windeler, 1-16. Wiesbaden: Springer VS.

Johnson, Justine A. 2011. »Hegans: An Examination of the Emerging Male Vegan.« Dissertation, Minnesota State University. Zugriff am 01. September 2022. http://cornerstone.lib.mnsu.edu/etds/124.

Joy, Melanie. (2010) 2015. *Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen: Karnismus – eine Einführung.* 5. Aufl. Münster: compassion media.

Kalthoff, Herbert. 2003. »Beobachtende Differenz. Instrumente der ethnografisch-soziologischen Forschung.« *Zeitschrift für Soziologie* 32 (1): 70-90.

———. 2008. »Zur Dialektik von qualitativer Forschung und soziologischer Theoriebildung.« In *Theoretische Empirie. Zur Relevanz qualitativer Forschung*, hg. v. Herbert Kalthoff, Stefan Hirschauer und Gesa Lindemann, 8-32. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Karafyllis, Nicole C. 2003. »Das Wesen der Biofakte.« In *Biofakte: Versuch über den Menschen zwischen Artefakt und Lebewesen*, hg. v. Nicole C. Karafyllis, 11-26. Paderborn: mentis.

Kashiwagi-Wetzel, Kikuko und Anne-Rose Meyer, Hg. 2017. *Theorien des Essens.* Berlin: Suhrkamp.

Kaufmann, Jean-Claude. 2006. *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen.* Konstanz: UVK.

Keller, Evelyn F. 1995. »The Origin, History, and Politics of the Subject Called ›Gender and Science‹: A First Person Account.« In *Handbook of science and technology studies*, hg. v. Sheila Jasanoff, 80-94. Thousand Oaks: Sage Publications.

Klinger, Cornelia, Gudrun-Axeli Knapp und Birgit Sauer. 2007. *Achsen der Ungleichheit: Zum Verhältnis von Klasse, Geschlecht und Ethnizität.* Frankfurt a.M.: Campus.

Knoblauch, Hubert. 2001. »Fokussierte Ethnographie.« *Sozialer Sinn* 2 (1): 123-41.

———. 2002. »Fokussierte Ethnographie als Teil einer soziologischen Ethnographie: Zur Klärung einiger Missverständnisse.« *Sozialer Sinn* 3 (1): 129-35.

Knorr Cetina, Karin. 2002. *Wissenskulturen: Ein Vergleich naturwissenschaftlicher Wissensformen.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. (1984) 2012. *Die Fabrikation von Erkenntnis: Zur Anthropologie der Naturwissenschaft.* 3. Aufl. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. 2018. »Wissenskulturen: Von der Naturwissenschaft zur Musik.« In *Auditive Wissenskulturen: Das Wissen klanglicher Praxis*, hg. v. Bernd Brabec de Mori und Martin Winter, 31-51. Wiesbaden: Springer VS.

Knorr Cetina, Karin und Werner Reichmann. 2015. »Epistemic Cultures.« In *International encyclopedia of the social & behavioral sciences*. Bd. 7, hg. v. James D. Wright, 873-80. Amsterdam: Elsevier.

Kofahl, Daniel. 2014. *Die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft. Soziologische Analysen von Kultur- und Natürlichkeitssemantiken in der Ernährungskommunikation.* Kassel: Kassel University Press.

König, René. 1965. »Die soziale und kulturelle Bedeutung der Ernährung in der industriellen Gesellschaft.« In *Soziologische Orientierungen*. Köln, Berlin: Kiepenheuer & Witsch.

Koppetsch, Cornelia und Sarah Speck. 2015. *Wenn der Mann kein Ernährer mehr ist: Geschlechterkonflikte in Krisenzeiten.* Berlin: Suhrkamp.

Kramer, Ricarda. 2021. »›Wenn es unbedingt Fleisch sein muss …‹. Fleischkonsum in deutschen Frauenzeitschriften.« *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 46 (2), S. 147-165.

Kurth, Markus, Tina Henschke, Andreas Stark und Maria Struppek. 2011. »Zum Verhältnis von Hardcore-Szene und veganer Biografie – Eine qualitative Untersuchung.« In Chimaira – Arbeitskreis für Human-Animal Studies, *Human-Animal Studies. Über die gesellschaftliche Natur von Mensch-Tier-Verhältnissen*, 377-411. Bielefeld: transcript.

Kwan, Samantha und Louise M. Roth. 2011. »The Everyday Resistance of Vegetarianism.« In *Embodied Resistance. Challenging the Norms, Breaking the Rules*, hg. v. Chris Bobel und Samantha Kwan, 186-96. Nashville: Vanderbilt University Press.

Laclau, Ernesto und Chantal Mouffe. (1991) 2015. *Hegemonie und radikale Demokratie: Zur Dekonstruktion des Marxismus.* 5. Aufl. Wien: Passagen Verlag.

Lamla, Jörn. 2006. »Politisierter Konsum – konsumierte Politik.« In *Politisierter Konsum – konsumierte Politik*, hg. v. Jörn Lamla und Sighard Neckel, 9-37. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Law, John und Annemarie Mol. 1995. »Notes on Materiality and Sociality.« *The Sociological Review* 43 (2): 274-94.

Leitzmann, Claus und Geoffrey Cannon. 2006. »Die Gießener Erklärung zum Projekt »Die Neue Ernährungswissenschaft«.« *Ernährungs Umschau* 53 (2): 40-3.

Lemke, Thomas. (1997) 2014. *Eine Kritik der politischen Vernunft: Foucaults Analyse der modernen Gouvernementalität.* 2. Aufl. Hamburg: Argument Verlag.

———. 2015. »New Materialisms: Foucault and the ›Government of Things‹.« *Theory, Culture & Society* 32 (4): 3-25.

———. 2017. »Neue Materialismen: Einführung.« In *Science and Technology Studies: klassische Positionen und aktuelle Perspektiven*, hg. von Susanne Bauer, Torsten Heinemann und Thomas Lemke, 551-73. Berlin: Suhrkamp.

———. 2018. »An Alternative Model of Politics? Prospects and Problems of Jane Bennett's Vital Materialism.« *Theory, Culture & Society* 35 (6): 31-54.

Leneman, Leah. 1999. »No Animal Food: The Road to Veganism in Britain, 1909-1944.« *Society & Animals* 7 (3): 219-28.

Lessenich, Stephan. 2008. *Die Neuerfindung des Sozialen. Der Sozialstaat im flexiblen Kapitalismus.* Bielefeld: transcript.

Lévi-Strauss, Claude. (1966) 2008. »The Culinary Triangle.« In *Food and culture. A reader*, hg. v. Carole Counihan und Penny van Esterik. 2. Aufl., 36-43. New York: Routledge.

Link, Jürgen. 1983. *Elementare Literatur und generative Diskursanalyse.* München: Fink.

———. 2005. »Warum Diskurse nicht von personalen Subjekten ›ausgehandelt‹ werden: Von der Diskurs- zur Interdiskurstheorie.« In *Die diskursive Konstruktion von Wirklichkeit: Zum Verhältnis von Wissenssoziologie und Diskursforschung*, hg. v. Reiner Keller, Andreas Hirseland, Werner Scheider und Willy Viehöver, 77-99. Konstanz: UVK.

———. (1996) 2006. *Versuch über den Normalismus: Wie Normalität produziert wird.* 3. Aufl. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

———. 2013a. »Diskurs, lnterdiskurs, Kollektivsymbolik: Am Beispiel der aktuellen Krise der Normalität.« *Zeitschrift für Diskursforschung* (1): 7-23.

———. 2013b. *Normale Krisen? Normalismus und die Krise der Gegenwart.* Konstanz: University Press.

———. 2014. »Dispositiv.« In *Foucault-Handbuch: Leben – Werk – Wirkung*, hg. v. Clemens Kammler, Rolf Parr, Ulrich J. Schneider und Elke Reinhardt-Becker, 237-42. Stuttgart, Weimar: Verlag J.B. Metzler.

Löw, Christine, Katharina Volk, Imke Leicht und Nadja Meisterhans, Hg. 2017. *Material turn: Feministische Perspektiven auf Materialität und Materialismus.* Opladen, Berlin, Toronto: Verlag Barbara Budrich.

Lüders, Christian. 2007. »Beobachten im Feld und Ethnografie.« In *Qualitative Forschung: Ein Handbuch*, hg. v. Uwe Flick, Ernst v. Kardorff und Ines Steinke, 384-401. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.

Maasen, Sabine. 2007. *Wissenssoziologie.* Bielefeld: transcript.

Maasen, Sabine, Barbara Sutter und Laura Trachte. 2018. »Was bio bedeutet. Soziomaterielle Konfigurationen von TechnoNatures.« In *Mit Biofakten leben: Sprache und Materialität von Pflanzen und Lebensmitteln*, hg. v. Bernhard Gill, Franziska Torma und Karin Zachmann, 177-98. Baden-Baden: Nomos.

Mackert, Nina. 2017. »›Nature always counts‹. Kalorienzählen als Vorsorgetechnik in den USA des frühen 20. Jahrhunderts.« In *Vorsorgen in der Moderne*, hg. v. Nicolai Hannig und Malte Thießen, 213-232. Oldenbourg: De Gruyter.

Marchart, Oliver. 2008. *Cultural Studies.* Konstanz: UVK.

Marvin, Garry und Susan McHugh. 2014. *Routledge Handbook of Human-Animal Studies.* Routledge International Handbooks. Hoboken: Taylor and Francis.

Marx, Karl. (1867, 1890) 1962. »Das Kapital: Kritik der politischen Ökonomie.« In *Marx Engels Werke Band 23*, hg. v. Institut für Marxismus-Leninismus beim ZK der SED 23. Berlin: Dietz.

Marx, Karl und Friedrich Engels. (1845/46, 1932) 1978. »Die deutsche Ideologie: Kritik der neuesten deutschen Philosophie in ihren Repräsentanten Feuerbach, B. Bauer und Stirner, und des deutschen Sozialismus in seinen verschiedenen Propheten.« In *Marx Engels Werke Band 3*, hg. v. Institut für Marxismus-Leninismus beim ZK der SED, 9-438. Berlin: Dietz.

Max Rubner-Institut. 2008a. *Nationale Verzehrsstudie II: Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr auf Basis von 24h-Recalls.* Karlsruhe. Zugriff am 01. September 2022. https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/Lebens mittelverzehr_N %C3 %A4hrstoffzufuhr_24h-recalls-neu.pdf.

———. 2008b. *Nationale Verzehrsstudie II. Die bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen. Ergebnisbericht, Teil 1.* Karlsruhe. Zugriff am 01. September 2022. https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NVS_II_Abschlussbericht_Teil_1_mit_Ergaenzungsbericht.pdf.

McIntosh, William A. 1996. *Sociologies of Food and Nutrition.* New York: Plenum Press.

———. 2014. »The Sociology of Food.« In *Routledge International Handbook of Food Studies*, hg. v. Ken Albala, 14-26. London u.a.: Routledge.

Mellström, Ulf. 2004. »Machines and Masculine Subjectivity.« *Men and Masculinities* 6 (4): 368-82.

Mennell, Stephen. 1985. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present.* Oxford, New York: B. Blackwell.

Mennell, Stephen, Anne Murcott und Anneke H. van Otterloo. 1992. *The sociology of food: eating, diet, and culture.* London: Sage.

Meuser, Michael. 2004. »Zwischen ›Leibvergessenheit‹ und ›Körperboom‹. Die Soziologie und der Körper.« *Sport und Gesellschaft* 1 (3): 197-218.

———. 2005. »Frauenkörper – Männerkörper. Somatische Kulturen der Geschlechterdifferenz.« In *Soziologie des Körpers*, hg. v. Markus Schroer, 271-94. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. (1998) 2010. *Geschlecht und Männlichkeit: Soziologische Theorie und kulturelle Deutungsmuster.* 3. Aufl. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

———. 2011. »Männerkörper. Diskursive Aneignungen und habitualisierte Praxis.« In *Dimensionen der Kategorie Geschlecht: Der Fall Männlichkeit*, hg. v. Mechthild Bereswill, Michael Meuser und Sylka Scholz, 152-68. Münster: Westfälisches Dampfboot.

Mey, Günter und Katja Mruck. 2011. »Grounded-Theory-Methodologie: Entwicklung, Stand, Perspektiven.« In *Grounded theory reader*, hg. v. Günter Mey, 11-48. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Miller, Jeff und Jonathan Deutsch. 2009. *Food Studies: An Introduction to Research Methods.* English. Oxford, New York: Berg Publ Inc.

Mintz, Sidney W. und Christine M. Du Bois. 2002. »The Anthropology of Food and Eating.« *Annual Review of Anthropology* 31 (1): 99-119.

Moebius, Stephan. 2003. *Die soziale Konstituierung des Anderen: Grundrisse einer poststrukturalistischen Sozialwissenschaft nach Lévinas und Derrida.* Frankfurt a.M.: Campus.

———. 2008a. »Handlung und Praxis: Konturen einer poststrukturalistischen Praxistheorie.« In *Poststrukturalistische Sozialwissenschaften*, hg. v. Stephan Moebius und Andreas Reckwitz, 58-74. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

———. 2008b. »Macht und Hegemonie: Grundrisse einer poststrukturalistischen Analytik der Macht.« In *Poststrukturalistische Sozialwissenschaften*, hg. v. Stephan Moebius und Andreas Reckwitz, 158-74. Frankfurt a.M. (1869).

———. 2010. *Kultur*. 2. Aufl. Bielefeld: transcript Verlag.

———. 2012. »Kulturforschungen der Gegenwart – die Studies. Einleitung.« In *Kultur: von den Cultural Studies bis zu den Visual Studies: eine Einführung*, hg. v. Stephan Moebius, 7-12. Bielefeld: transcript.

Mol, Annemarie. 1999. »Ontological politics: A word and some questions.« In *Actor network theory and after*, hg. v. John Law und John Hassard, 74-89. Oxford: Blackwell.

———. 2002. *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Durham: Duke University Press.

———. 2008. »I Eat an Apple: On Theorizing Subjectivities.« *Subjectivity* 22 (1): 28-37.

———. 2009. »Good Taste: The embodied normativity of the consumer citizen.« *Journal of Cultural Economy* 2 (3): 269-83.

———. 2011. »Tasting Food.« In *A companion to the anthropology of the body and embodiment*. Bd. 21, hg. v. Frances E. Mascia-Lees, 467-80. Chichester, Malden: Wiley-Blackwell.

———. 2013. »Mind your plate! The ontonorms of Dutch dieting.« *Social Studies of Science* 43 (3): 379-96.

———. 2014. »Language Trails: ›Lekker‹ and Its Pleasures.« *Theory, Culture & Society* 31 (2-3): 93-119.

———. 2021. *Eating in Theory*. Durham, London: Duke University Press.

Mol, Annemarie und John Law. 2004. »Embodied Action, Enacted Bodies: The Example of Hypoglycaemia.« *Body & Society* 10 (2-3): 43-62.

Mol, Annemarie und Jessica Mesman. 1996. »Neonatal Food and the Politics of Theory: Some Questions of Method.« *Social Studies of Science* 26 (2): 419-44.

Murcott, Anne, Hg. 1983. *The Sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food*. Aldershot: Gower.

Murcott, Anne, Warren Belasco und Peter Jackson, Hg. 2013. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury Publishing.

Nath, Jemál. 2011. »Gendered Fare? A Qualitative Investigation of Alternative Food and Masculinities.« *Journal of Sociology* 47 (3): 261-78.

Nungesser, Frithjof. 2020. »Das Fleischparadox: Zur soziokulturellen Genese eines moralischen Problems.« *WestEnd. Neue Zeitschrift für Sozialforschung* 17 (2): 43-70.

Nungesser, Frithjof und Martin Winter, Hg. 2021a. »Fleischkonsum und -produktion im Wandel: Soziologische Analysen.« Themenheft, *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 46 (2).

———. 2021b. »Meat and social change. Sociological perspectives on the consumption and production of animals.« *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 46 (2): S. 109-24.

Osietzki, Maria. 1998. »Körpermaschinen und Dampfmaschinen: Vom Wandel der Physiologie und des Körpers unter dem Einfluß von Industrialisierung und Thermodynamik.« In *Physiologie und industrielle Gesellschaft: Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert*, hg. v. Philipp Sarasin und Jakob Tanner, 313-46. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Paddock, Jessica. 2016. »Positioning Food Cultures: ›Alternative‹ Food as Distinctive Consumer Practice.« *Sociology* 50 (6): 1039-55.

Palm, Kerstin. 1999. »›Feministische Naturwissenschaftsforschung – was soll das denn sein?‹: Zur Rezeption feministischer Theorie in der Biologie.« In *Erkenntnisprojekt Geschlecht: Feministische Perspektiven verwandeln Wissenschaft*, hg. v. Bettina Dausien, Martina Herrmann, Mechtild Oechsle, Christiane Schmerl und Marlene Stein-Hilbers, 113-36. Wiesbaden: Leske + Budrich.

Parasecoli, Fabio. 2005. »Feeding hard bodies: food and masculinities in men's fitness magazines.« *Food and Foodways* 13 (1-2): 17-37.

Paulitz, Tanja. 2005. *Netzsubjektivität/en: Konstruktionen von Vernetzung als Technologien des sozialen Selbst: Eine empirische Untersuchung in Modellprojekten der Informatik*. Münster: Westfälisches Dampfboot.

———. 2012a. »›Hegemoniale Männlichkeiten‹ als narrative Distinktionspraxis im Wissenschaftsspiel.« *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 37 (1): 45-64.

———. 2012b. *Mann und Maschine: Eine genealogische Wissenssoziologie des Ingenieurs und der modernen Technikwissenschaften, 1850-1930*. Bielefeld: transcript.

———. 2017. »Wissenskulturen und Machtverhältnisse. Nichtwissen als konstitutive Leerstelle in der Wissenspraxis und ihre Bedeutung für Technikkulturen.« In *Technisches Nichtwissen. Jahrbuch Technikphilosophie 3*, hg. v.

Alexander Friedrich, Petra Gehring, Christoph Hubig, Andreas Kaminski und Alfred Nordmann, 189-210. Baden: Nomos.

Paulitz, Tanja, Barbara Hey, Susanne Kink und Bianca Prietl. 2015. »Geschlechterforschung und akademische Wissenskulturen – zur Einleitung.« In *Akademische Wissenskulturen und soziale Praxis: Geschlechterforschung zu natur-, technik- und geisteswissenschaftlichen Fächern*, hg. v. Tanja Paulitz, Barbara Hey, Susanne Kink und Bianca Prietl, 7-17. Münster: Westfälisches Dampfboot.

Paulitz, Tanja, Susanne Kink und Bianca Prietl. 2016. »Analytical Strategy for Dealing with Neutrality Claims and Implicit Masculinity Constructions: Methodological Challenges for Gender Studies in Science and Technology.« *Forum Qualitative Sozialforschung* 17 (3).

Paulitz, Tanja und Martin Winter. 2017. »Ernährung und (vergeschlechtlichte) Körper diesseits dichotomer Kategorien: Theoretische Sondierungen zur Untersuchung des ›Stoffwechsels‹ von Gesellschaft und Natur.« *Leviathan* 45 (3): 381-403.

———. 2018. »Ernährung und vergeschlechtlichte Körper: Eine theoretische Skizze zur Koproduktion von Geschlecht, Embodying und biofaktischen Nahrungsmitteln.« *Open Gender Journal* 2: 1-20.

———. 2019. »Ernährung in kultursoziologischer Perspektive.« In *Handbuch Kultursoziologie: Band 2: Theorien – Methoden – Felder*, hg. v. Stephan Moebius, Frithjof Nungesser und Katharina Scherke, 319-36. Berlin, Heidelberg: Springer VS.

———. 2022. »Ernährung.« In *Handbuch Körpersoziologie 2*, hg. v. Robert Gugutzer, Gabriele Klein und Michael Meuser, 105-17. Wiesbaden: Springer VS.

Peter, Claudia. 2010. »Soziologie des Essens.« *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 62 (2): 355-60.

Pfau-Effinger, Birgit und Sonja Buschka, Hg. 2013. *Gesellschaft und Tiere.* Wiesbaden: Springer VS.

Pfeiffer, Sabine. 2014. *Die verdrängte Realität: Ernährungsarmut in Deutschland.* Wiesbaden: Springer VS.

Piazza, Jared, Matthew B. Ruby, Steve Loughnan, Mischel Luong, Juliana Kulik, Hanne M. Watkins und Mirra Seigerman. 2015. »Rationalizing meat consumption. The 4Ns.« *Appetite* 91: 114-28.

Pinch, Trevor J. 2011. »Review Essay: Karen Barad, quantum mechanics, and the paradox of mutual exclusivity.« *Social Studies of Science* 41 (3): 431-41.

Pinch, Trevor J. und Wiebe E. Bijker. 1987. »The Social Construction of Facts and Artifacts: Or How the Sociology of Science and the Sociology of Technology Might Benefit Each Other.« In *The social construction of technological systems: New directions in the sociology and history of technology*, hg. v. Wiebe E. Bijker, Thomas P. Hughes und Trevor J. Pinch, 16-50. Cambridge: MIT Press.

Poferl, Angelika und Reiner Keller. 2017. »Wissenskulturen und Soziologiegeschichte.« In *Handbuch Geschichte der deutschsprachigen Soziologie*, hg. v. Stephan Moebius und Andrea Ploder, 81-98. Wiesbaden: Springer.

Prahl, Hans-Werner und Monika Setzwein. 1999. *Soziologie der Ernährung*. Opladen: Leske + Budrich.

Prietl, Bianca. 2016. »Der Ingenieur als technisch kompetenter und sozial versierter Manager. Vergeschlechtlichte Konturen eines Berufsbildes für die Wissensgesellschaft.« *Berliner Debatte Initial* 27: 58-69.

———. 2017. »Technology Change = Gender Change? Androcentric Construction of Engineering as Symbolic Resource in the German-Speaking Area of Renewable Energies.« *Engineering Studies* 9 (1): 3-23.

Reckwitz, Andreas. 2003. »Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken: Eine sozialtheoretische Perspektive.« *Zeitschrift für Soziologie* 32 (4): 282-301.

———. (2004) 2008. »Die Kontingenzperspektive der »Kultur«: Kulturbegriffe, Kulturtheorien und das kulturwissenschaftliche Forschungsprogramm.« In *Unscharfe Grenzen: Perspektiven der Kultursoziologie*, 15-45. Bielefeld: transcript.

———. 2008. »Subjekt/Identität. Die Produktion und Subversion des Individuums.« In *Poststrukturalistische Sozialwissenschaften*, hg. v. Stephan Moebius und Andreas Reckwitz, 75-92. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Rinas, Bernd-Udo. 2012. *Veganismus: ein postmoderner Anarchismus bei Jugendlichen?* Berlin: Archiv der Jugendkulturen.

Rose, Lotte. 2009. »Gesundes Essen. Anmerkungen zu den Schwierigkeiten, einen Trieb gesellschaftlich zu regulieren.« In *›Erst kommt das Fressen…!‹*, hg. v. Lotte Rose und Benedikt Sturzenhecker, 281-93. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Rose, Lotte und Friedrich Schorb, Hg. 2017. *Fat Studies in Deutschland: Hohes Körpergewicht zwischen Diskriminierung und Anerkennung*. Weinheim, Basel: Beltz Juventa.

Rosenthal, Gabriele. 2008. *Interpretative Sozialforschung: Eine Einführung*. Weinheim, München: Juventa-Verlag.

Ruby, Matthew B. 2012. »Vegetarianism. A blossoming field of study.« *Appetite* 58 (1): 141-50.

Rückert-John, Jana. 2007. *Natürlich Essen: Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung*. Frankfurt a.M., New York: Campus.

———. 2017. »Meat Consumption and Sustainability. How Might It Be Possible to Change the Behavior of Consumers?« In *Sustainable Nutrition in a Changing World*, hg. v. Hans Konrad Biesalski, Adam Drewnowski, Johanna T. Dwyer, J. J. Strain, Peter Weber und Manfred Eggersdorfer, 111-124. Cham: Springer Nature.

Rückert-John, Jana und René John. 2009. »Essen macht Geschlecht: Zur Reproduktion der Geschlechterdifferenz durch kulinarische Praxen.« *Ernährung im Fokus* (5): 174-79.

Rückert-John, Jana, René John und Jan Niessen. 2011. »Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von Morgen.« In *Die Zukunft auf dem Tisch*, hg. v. Ploeger, Hirschfelder und Schönberger, 41-55. VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Rückert-John, Jana und Melanie Kröger, Hg. 2019. *Fleisch: Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*. Baden-Baden: Nomos.

Rückert-John, Jana und Sabine Schäfer, Hg. 2012. »Geschlecht und Ernährung.« Themenheft, *GENDER – Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 2 (12).

Rüdig, Wolfgang. 2014. »The Greens in the German federal elections of 2013.« *Environmental Politics* 23 (1): 159-65.

Sänger, Eva. 2018. »Reproduktionstechnologien: Herausforderungen für die feministische Geschlechterforschung.« In *Handbuch interdisziplinäre Geschlechterforschung*. Bd. 28, hg. v. Beate Kortendiek, Birgit Riegraf und Katja Sabisch, 1-11. Wiesbaden: Springer VS.

Sauerberg, Achim und Stefan Wierzbitza. 2013 »Das Tierbild der Agrarökonomie. Eine Diskursanalyse zum Mensch-Tier-Verhältnis.« In *Gesellschaft und Tiere*, hg. von Birgit Pfau-Effinger und Sonja Buschka, 73-96. Wiesbaden: Springer VS.

Scheffer, Thomas. 2017. »Neue Materialismen, Praxeologisch.« *BEHEMOTH. A Journal on Civilisation* 10, (1): 92-106.

Schlegel-Matthies, Kirsten. 2011. »Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution.« In *Mahlzeiten: Alte Last oder neue Lust?* hg. v. Gesa Schönberger und Barbara Methfessel, 27-38. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Schmidt-Semisch, Henning und Friedrich Schorb, Hg. 2008. *Kreuzzug gegen Fette: Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas.* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Schmitz, Sigrid und Nina Degele. 2010. »Embodying: Ein dynamischer Ansatz für Körper und Geschlecht in Bewegung.« In *Gendered Bodies in Motion*, hg. v. Nina Degele, Sigrid Schmitz, Marion Mangelsdorf und Elke Gramespacher, 13-38. Opladen, Farmington Hills: Budrich UniPress.

Scholz, Sylka. 2012. *Männlichkeitssoziologie: Studien aus den sozialen Feldern Arbeit, Politik und Militär im vereinten Deutschland.* Münster: Westfälisches Dampfboot.

Schönberger, Gesa. 2011. »Die Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung: Simmel, Wiegelmann, Douglas, Tolksdorf, Barlösius.« In *Mahlzeiten*, hg. v. Gesa Schönberger und Barbara Methfessel, 17-25. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Schönberger, Gesa und Barbara Methfessel, Hg. 2011. *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Schorb, Friedrich. 2008. »Keine ›Happy Meals‹ für die Unterschicht! Zur symbolischen Bekämpfung der Armut.« In *Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas*, hg. v. Henning Schmidt-Semisch und Friedrich Schorb, 107-24.Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Schroer, Markus, Hg. 2005. *Soziologie des Körpers.* Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Scrinis, Gyorgy. 2008. »On the Ideology of Nutritionism.« *Gastronomica* 8 (1): 39-48.

———. 2013. *Nutritionism: The science and politics of dietary advice.* Arts and traditions of the table. New York: Columbia University Press.

Sebastian, Marcel. 2019. »Subjekt oder Objekt? Ambivalente gesellschaftliche Mensch-Tier-Beziehungen als kulturelle Aushandlungs- und Wandlungsprozesse.« In *Haben Tiere Rechte? Aspekte und Dimensionen der Mensch-Tier-Beziehung*, hg. v. Elke Diehl und Jens Tuider, 69-81. Bonn: Bundeszentrale für politische Bildung.

———. 2021. »›Die denken immer, man ist ein Killer‹. Reaktionsweisen von Schlachthofarbeitern auf moralische Stigmatisierung.« *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 46 (2), S. 207-27.

Seha, Esther. 2019. »Fleischlos essen per staatlichem Diktat? Der politische Umgang mit dem Fleischkonsum.« In *Fleisch: Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*, hg. v. Jana Rückert-John und Melanie Kröger, 405-20. Baden-Baden: Nomos.

Setzwein, Monika. 1997. *Zur Soziologie des Essens: Tabu, Verbot, Meidung.* Opladen: Leske + Budrich.

———. 2004. *Ernährung – Körper – Geschlecht: Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext.* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

———. 2009. »Frauenessen – Männeressen? Doing Gender und Essverhalten.« In *Geschlechtergerechte Gesundheitsförderung und Prävention: Theoretische Grundlagen und Modelle guter Praxis,* hg. v. Petra Kolip und Thomas Altgeld, 41-60. Weinheim, München: Juventa.

Simmel, Georg. (1910) 1998. »Soziologie der Mahlzeit.« In *Soziologische Ästhetik,* 183-90. Bodenheim: Philo.

Singer, Mona. 2005. *Geteilte Wahrheit: Feministische Epistemologie, Wissenssoziologie und cultural studies.* Wien: Löcker.

Sobal, Jeffery. 2005. »Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity.« *Food and Foodways* 13 (1-2): 135-58.

Sobal, Jeffery, William A. McIntosh und William Whit. 1993. »Teaching the Sociology of Food, Eating, and Nutrition.« *Teaching Sociology* 21 (1): 50-59.

Spiller, Achim. 2019. »Marketing für gute Ernährung.« In *Fleischatlas 2018: Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel,* hg. v. Heinrich-Böll-Stiftung. 5. Aufl., 12-13. Berlin.

Spradley, James P. 1979. *Participant Observation.* Holt: Rinehart and Winston.

———. (1979) 2016. *The Ethnographic Interview.* 2. Aufl. Long Grove: Waveland Press.

Steinberg, Antje. 2011. *Scheitert die Ernährungskommunikation? Qualitative Inhaltsanalyse von Printratgebern.* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Strauss, Anselm L. 2011. »›Forschung ist harte Arbeit, es ist immer ein Stück Leiden damit verbunden. Deshalb muss es auf der anderen Seite Spaß machen.‹: Anselm L. Strauss im Gespräch mit Heiner Legewie und Barbara Schervier-Legewie.« In *Grounded theory reader,* hg. v. Günter Mey, 69-79. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Strauss, Anselm L. und Juliet Corbin. 1996. *Grounded Theory: Grundlagen qualitativer Sozialforschung.* Weinheim: Beltz.

Strübing, Jörg. 2002. »Just do it? Zum Konzept der Herstellung und Sicherung von Qualität in grounded theory-basierten Forschungsarbeiten.« *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 54 (2): 318-42.

Szabo, Michelle K. 2014. »›I'm a real catch‹: The blurring of alternative and hegemonic masculinities in men's talk about home cooking.« *Women's Studies International Forum* 44:228-35.

Tanner, Jakob. 1999. *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz, 1890 – 1950*. Zürich: Chronos.

Teuteberg, Hans Jürgen. 1988. »Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen.« In *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, hg. v. Hans Jürgen Teuteberg und Günter Wiegelmann, 63-73. Münster: Coppenrath Verlag.

Thoms, Ulrike. 2010. »Zum Konzept der Ernährung am Deutschen Institut für Ernährungsforschung und seinen Vorläufern (1946-1989).« In *Essen in Europa. Kulturelle »Rückstände« in Nahrung und Körper*, hg. v. Susanne Bauer, Christine Bischof, Stephan G. Haufe, Stefan Beck und Leonore Scholze-Irrlitz, 89-111. Bielefeld: transcript.

van der Tuin, Iris und Rick Dolphijn. 2012. *New Materialism: Interviews & Cartographies*. Michigan: Open Humanities Press.

Veblen, Thorstein. 1986. *Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*, Frankfurt a.M.: Fischer.

Vermeulen, Niki, Sakari Tamminen und Andrew Webster, Hg. 2012. *Bio-Objects: Life in the 21st Century*. Burlington: Ashgate.

Villa, Paula-Irene. 2008a. »Einleitung. Wider die Rede vom Äußerlichen.« In *Schön normal: Manipulationen am Körper als Technologien des Selbst*, hg. v. Paula-Irene Villa, 7-19. Bielefeld: transcript.

———. 2008b. »Körper.« In *Handbuch Soziologie*, hg. v. Nina Baur, Hermann Korte, Martina Löw und Markus Schroer, 201-17. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

———. (2003) 2012. *Judith Butler: Eine Einführung*. 2. Aufl. Frankfurt a.M.: Campus.

———. 2013. »Prekäre Körper in prekären Zeiten – Ambivalenzen gegenwärtiger somatischer Technologien des Selbst.« In *Inszenierung und Optimierung des Selbst*, hg. v. Ralf Mayer, Christiane Thompson und Michael Wimmer, 57-73. Wiesbaden: Springer VS.

Wajcman, Judy. 2007. »From Women and Technology to Gendered Technoscience.« *Information, Communication & Society* 10 (3): 287-98.

Webster, Andrew. 2012. »Introduction: Bio-Objects: Exploring the Boundaries of Life.« In *Bio-Objects: Life in the 21st century*, hg. v. Niki Vermeulen, Sakari Tamminen und Andrew Webster, 1-12. Burlington: Ashgate.

West, Candace und Sarah Fenstermaker. 2002. »Doing Difference.« In *Doing Gender, Doing Difference. Inequality, Power and Institutional Change*, hg. v. Sarah Fenstermaker und Candace West, 55-79. New York: Routledge.

West, Candace und Don H. Zimmerman. 1987. »Doing Gender.« *Gender & Society* 1 (2): 125-51.

Wetterer, Angelika. 2008. »Konstruktion von Geschlecht: Reproduktionsweisen der Zweigeschlechtlichkeit.« In *Handbuch Frauen- und Geschlechterforschung: Theorie, Methoden, Empirie*, hg. v. Ruth Becker und Beate Kortendiek, 126-36. Wiesbaden: Springer.

Wierlacher, Alois, Gerhard Neumann und Hans J. Teuteberg, Hg. 1993. *Kulturthema Essen.* Berlin: Akademie Verlag.

Wieser, Matthias. 2014. »Cultural Studies und Science & Technology Studies.« In *Schlüsselwerke der Science & Technology Studies*, hg. v. Diana Lengersdorf und Matthias Wieser, 363-76. Wiesbaden: Springer VS.

———. 2019. »Technik aus kultursoziologischer Perspektive.« In *Handbuch Kultursoziologie*, hg. v. Stephan Moebius, Frithjof Nungesser und Katharina Scherke. 1-15. Wiesbaden: Springer VS.

Wilk, Nicole M. 2013. »Vom ›Curryking‹ zum ›LadyKracher‹: Kultursemiotischer Wandel in der Werbung von Geflügelfleisch.« *Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 5 (1): 120-28.

Williams, Raymond. (1976) 1983. *Keywords: A Vocabulary of Culture and Society.* New York: Oxford University Press.

Wimbauer, Christine und Mona Motakef. 2020. *Prekäre Arbeit, prekäre Liebe. Über Anerkennung und unsichere Lebensverhältnisse*, Frankfurt, New York: Campus Verlag.

Winker, Gabriele. 2005. »Ko-Materialisierung von vergeschlechtlichten Körpern und technisierten Artefakten: Der Fall Internet.« In *Jenseits der Geschlechterdifferenz? Geschlechterverhältnisse in der Informations- und Wissensgesellschaft*, hg. v. Maria Funder, Steffen Dörhöfer und Christian Rauch, 157-78. München, Mering: Hampp.

Winker, Gabriele und Nina Degele. 2009. *Intersektionalität: Zur Analyse sozialer Ungleichheiten.* Bielefeld: transcript.

Winter, Martin. 2018. »Fruchtfleisch?! Kapitalismus, Geschlecht und Ernährung.« *Avenue* (5): 80-87.

———. 2019. »Vegan – Fit – Männlich. Veganismus zwischen Selbstoptimierung und hegemonialer Männlichkeit.« In *Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*, hg. v. Jana Rückert-John und Melanie Kröger, 447-66. Baden-Baden: Nomos.

———. 2021. Fleischkonsum und Männlichkeit. In *Aus Politik und Zeitgeschichte* 71 (51-52), 19-24.

Winter, Martin und Bernd Brabec de Mori. 2018. »Auditive Wissenskulturen: Wissen, Macht und die Welt der Klänge.« In *Auditive Wissenskulturen*, hg. v. Bernd Brabec de Mori und Martin Winter, 1-28. Wiesbaden: Springer VS.

Wirtz, Mica. 2010. »›Fit statt fett‹ und ›in Form‹: Ein kritischer Blick auf aktuelle Programme zur Bevölkerungsgesundheit.« *Sozial Extra* 34 (3-4): 46-49.

Yates-Doerr, Emily und Annemarie Mol. 2012. »Cuts of Meat: Disentangling Western Natures-Cultures.« *The Cambridge Journal of Anthropology* 30 (2): 48-64.

Zachmann, Karin und Per Østby. 2011. »Food, technology, and trust: an introduction.« *History and Technology* 27 (1): 1-10.

# Soziologie




Michael Volkmer, Karin Werner (Hg.)
**Die Corona-Gesellschaft**
**Analysen zur Lage und Perspektiven für die Zukunft**

2020, 432 S., kart., 2 SW-Abbildungen
24,50 € (DE), 978-3-8376-5432-5
E-Book:
PDF: 21,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-5432-9
EPUB: 21,99 € (DE), ISBN 978-3-7328-5432-5




Vera Hofmann, Johannes Euler, Linus Zurmühlen, Silke Helfrich
**Commoning Art –**
**Die transformativen Potenziale**
**von Commons in der Kunst**

Juli 2022, 124 S., kart
19,50 € (DE), 978-3-8376-6404-1
E-Book: kostenlos erhältlich als Open-Access-Publikation
PDF: ISBN 978-3-8394-6404-5




Kerstin Jürgens
**Mit Soziologie in den Beruf**
**Eine Handreichung**

2021, 160 S., kart.
18,00 € (DE), 978-3-8376-5934-4
E-Book:
PDF: 17,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-5934-8

**Leseproben, weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.transcript-verlag.de**

# Soziologie



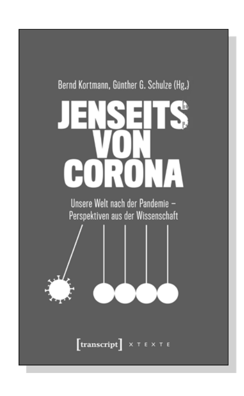

Gabriele Winker
**Solidarische Care-Ökonomie**
**Revolutionäre Realpolitik für Care und Klima**

2021, 216 S., kart.
15,00 € (DE), 978-3-8376-5463-9
E-Book:
PDF: 12,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-5463-3




Wolfgang Bonß, Oliver Dimbath, Andrea Maurer,
Helga Pelizäus, Michael Schmid
**Gesellschaftstheorie**
**Eine Einführung**

2021, 344 S., kart.
25,00 € (DE), 978-3-8376-4028-1
E-Book:
PDF: 24,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-4028-5




Bernd Kortmann, Günther G. Schulze (Hg.)
**Jenseits von Corona**
**Unsere Welt nach der Pandemie –**
**Perspektiven aus der Wissenschaft**

2020, 320 S., Klappbroschur, 1 SW-Abbildung
22,50 € (DE), 978-3-8376-5517-9
E-Book:
PDF: 19,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-5517-3
EPUB: 19,99 € (DE), ISBN 978-3-7328-5517-9